叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 农场里的羔羊屠宰、分割、(lamb Slaughtering, Cutting, Preserving,) 000001

2. 农场里的羔羊屠宰、分割、(lamb Slaughtering, Cutting, Preserving,) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

农场里的羔羊屠宰、分割、(Lamb Slaughtering, Cutting, Preserving,)

[læm]	['slɔ:tərɪŋ]	,	['kʌtɪŋ]	,	[prɪ'zɜ:rv]	, [ænd; ənd]	['kʊkɪŋ]	[ɒn][ðə; ði]	[fɑ:m]
LAMB	**Slaughtering**	**,**	**Cutting**	**,**	**Preserving**	**,** **and**	**Cooking**	**on**	**the**	**Farm**
羊肉	屠宰	,	切割	,	保存	, 和	烹饪	在	这	农场

农场里的羔羊屠宰、分割、保存和烹饪

[ju'naɪtɪd]	[steɪts]
UNITED	**STATES**
团结的	各州

美国

[dɪ'pɑ:tmənt]	[ɒv; əv]
DEPARTMENT	**OF**
部门	的

部门

['ægrɪkʌltʃə(r)]	['fɑ:rmərz]
AGRICULTURE	**FARMERS**
农业	农民

农业农民

-	['bʊlətɪn]
'	**BULLETIN**
-	公告

'公告

['nʌmbə(r)]	-	[prɪ'peəd]	[baɪ]
NUMBER	**2264**	**PREPARED**	**BY**
数字	-	准备	经过

第 2264 号文件由.....编制

[ˌægrɪ'kʌltʃərəl]
AGRICULTURAL
农业

农业

[rɪ'sɜ:tʃ]
RESEARCH
研究

研究

['sɜ:vɪs]
SERVICE
服务

服务

['kɒntents]
CONTENTS
内容

内容

[sɪ'lekʃ(ə)n]	[ænd; ənd]	[keə(r)]	[ɒv; əv]	['ænɪm(ə)l]	[bɪ'fɔ:(r)]	['slɔ:tə(r)]	[θri:]
Selection	**and**	**care**	**of**	**animal**	**before**	**slaughter**	**3**
选择	和	关心	的	动物	前	屠宰	3

屠宰前动物的选择和照料 3

[prɪ'peərɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)] ['slɔ:tə(r)] [fɔ:r]

Preparing	**for**	**slaughter**	**4**
准备	为了	屠宰	4

准备宰杀 4

['slɔ:tə(r)] [sɪks]

Slaughter	**6**
屠宰	6

屠杀 6

['tʃɪlɪŋ] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] -

Chilling	**the**	**carcass**	**21**
令人不寒而栗	这	尸体	-

冷藏尸体 21

['kʌtɪŋ] -

Cutting	**22**
切割	-

切割 22

['fri:zɪŋ] [ænd; ənd]['frəʊz(ə)n] ['stɔ:rɪdʒ] -

Freezing	**and**	**frozen**	**storage**	**38**
冷冻	和	冷冻	贮存	-

冷冻和冷冻储存 38

[mi:t] ['kʊkəri] -

Meat	**cookery**	**38**
肉	烹饪	-

肉类烹饪 38

[prɪ'zɜ:rv] [læm] [pelts] -

Preserving	**lamb**	**pelts**	**40**
保存	羊肉	毛皮	-

羊皮的保存 40

[pri'kɔ:ʃənz]

PRECAUTIONS

防范措施

防范措施

[ðə; ði] [lɔ:]

The	**Law**
这	法律

法律

[ðə; ði] ['fedərəl] [mi:t] [ɪn'spekʃ(ə)n] [ækt] [rɪ'kwaɪəz] [ðæt] [ɔ:l] [mi:t] [wɪtʃ] [ɪz] [tu:; tə] [bi:; bi] [səʊld] [ɔ:(r)]

The	**Federal**	**Meat**	**Inspection**	**Act**	**requires**	**that**	**all**	**meat**	**which**	**is**	**to**	**be**	**sold**	**or**
这	联邦	肉	检查	行为	需要	那	全部	肉	哪个	是	到	是	卖	或者

['treɪdɪd] [fɔ:(r); fə(r)] ['hju:mən] [kən'sʌmpʃ(ə)n] [mʌst; məst] [bi:; bi] ['slɔ:təd] ['ʌndə(r)] [ɪn'spekʃ(ə)n] [ɪn] [æn; ən]

traded	**for**	**human**	**consumption**	**must**	**be**	**slaughtered**	**under**	**inspection**	**in**	**an**
交易	为了	人类	消耗	必须	是	屠杀	在下面	检查	在	一个

[ə'pru:vd] [fə'sɪlətɪ] ['ʌndə(r)] [ðə; ði] [ˌsu:pə'vɪʒ(ə)n] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [steɪt] [ɔ:(r)] ['ju:ˈɛsˌdi:'eɪ] [mi:t] [ɪn'spektə(r)] .

approved	**facility**	**under**	**the**	**supervision**	**of**	**a**	**State**	**or**	**USDA**	**meat**	**inspector**	**.**
得到正式认可的	设施	在下面	这	监督	的	一个	状态	或者	美国农业部	肉	检查员	.

《联邦肉类检验法》规定，所有出售或交易供人类食用的肉类都必须在经批准的设施中，在州或美国农业部肉类检验员的监督下进行屠宰。

[ə; eɪ]['pɜːs(ə)n][kæn; kən] ['slɔːtə(r)] [hɪz; ɪz]['ænɪmlz] [ˌaʊt'saɪd] [sʌtʃ] [ə; eɪ][fə'sɪləti]['əʊnli][fɔː(r); fə(r)][juːz][baɪ]
A **person** **can** **slaughter** **his** **animals** **outside** **such** **a** **facility** **only** **for** **use** **by**
一个 人 能 屠宰 他的 动物 外部 这样的 一个 设施 仅有的 为了 使用 经过
[hɪm] ,
him **,**
他 ,

一个人可以在此类设施外宰杀牲畜，但仅限供自己食用。

['membəz] [ɒv; əv][hɪz; ɪz]['haʊshəʊld] , [hɪz; ɪz] [ˌnɑːn'peɪɪŋ] [gests] [ænd; ənd] [ɪm'plɔɪiːz] .
members **of** **his** **household** **,** **his** **nonpaying** **guests** **and** **employees** **.**
成员 的 他的 家庭 , 他的 不付款 客人 和 雇员 .

他的家庭成员、不付钱的客人和雇员。

[hiː; hi][ɪz][nɒt] [ə'laʊd] [tuː; tə] [sel] ['eni] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kɑːkəs] .
He **is** **not** **allowed** **to** **sell** **any** **portion** **of** **the** **carcass** **.**
他 是 不是 允许 到 卖 任何 部分 的 这 尸体 .

他不准出售尸体的任何部分。

[fɔː(r); fə(r)][mɔː(r)]['diːteɪlz] [ə'baʊt] [ðiːz] [ˌregju'leɪʃ(ə)nz] ,
For **more** **details** **about** **these** **regulations** **,**
为了 更多的 细节 关于 这些 法规 ,

有关这些规定的更多详情，

[kən'sʌlt] [jɔː(r); jə(r)] ['kaʊnti] [ɪk'stenʃ(ə)n]['eɪdʒənt][ɔː(r)] [raɪt] [tuː; tə][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ænd; ənd][plɑːnt]
consult **your** **county** **extension** **agent** **or** **write** **to** **the** **Animal** **and** **Plant**
咨询 你的 县 扩大 代理人 或者 写 到 这 动物 和 植物
[helθ] [ɪn'spekʃ(ə)n] ['sɜːvɪs] ,
Health **Inspection** **Service** **,**
健康 检查 服务 ,

请咨询您所在县的推广代理人或写信给动植物卫生检验局。

[juˈnaɪtɪd] [steɪts] [dɪ'pɑːtmənt] [ɒv; əv]['ægrɪkʌltʃə(r)] , ['wɒʃɪŋtən] [diː] . [siː] . - .
United **States** **Department** **of** **Agriculture** **,** **Washington** **D** **.** **C** **.** **20250** **.**
团结的 各州 部门 的 农业 , 华盛顿 D . C . - .

美国农业部，华盛顿特区 20250。

[ðɪs] ['bʊlətɪn] [ˌsjuːpə'siːdz] ['fɑːrmərz] - ['bʊlətɪn] - , “ ['slɔːtərɪŋ] , ['kʌtɪŋ] , [ænd; ənd]
This **bulletin** **supersedes** **Farmers** **'** **Bulletin** **2152** **,** **“** **Slaughtering** **,** **Cutting** **,** **and**
这 公告 取代 农民 - 公告 - , “ 屠宰 , 切割 , 和
['prəʊsesɪŋ] [læm] [ænd; ənd] ['mʌtn] [ɒn][ðə; ði] [fɑːm] .
Processing **Lamb** **and** **Mutton** **on** **the** **Farm** **.**
加工 羊肉 和 羊肉 在 这 农场 .

本公告取代了《农民公告》2152“农场屠宰、切割和加工羊肉”。

” ['wɒʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . ['ɪʃuːd] ['ɔːgəst] -
” **Washington** **,** **D** **.** **C** **.** **Issued** **August** **1977**
” 华盛顿 , D . C . 发布 八月 -

“华盛顿特区，1977年8月发布”

[fɔː(r); fə(r)] [seɪl] [baɪ][ðə; ði] [ˌsuːpərɪn'tendənt] [ɒv; əv] ['dɒkjumənts] , [juː] . [es] . ['gʌvənmənt] ['prɪntɪŋ]
For **sale** **by** **the** **Superintendent** **of** **Documents** **,** **U** **.** **S** **.** **Government** **Printing**
为了 销售 经过 这 校长 的 文件 , U . S . 政府 印刷
['ɒfɪs]
Office
办公室

由美国政府印刷局文件主管办公室出售

['wɒʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . -
Washington **,** **D** **.** **C** **.** **20402**
华盛顿 , D . C . -

华盛顿特区 20402

[stɒk] [nəʊ] . - - - - - - [naɪn]
Stock No . 001 - 000 - 03709 - 9
库存 不 . - - - - - - 9

库存编号：001-000-03709-9

[læm] ['slɔːtərɪŋ] , ['kʌtɪŋ] ,
Lamb Slaughtering , Cutting ,
羊肉 屠宰 , 切割 ,

羔羊宰杀、切割

[prɪ'zɜːrv] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [ɒn][ðə; ði] [fɑːm]
Preserving and Cooking on the Farm
保存 和 烹饪 在 这 农场

农场里的食物保存和烹饪

[baɪ][eɪtʃ] . ['rʌsəl] [krɒs] , [rɪ'sɜːtʃ] [fuːd] [tek'nɒlədʒɪst] , [wʌn][iː] . ['kɜːtis] [griːn] , [miːt] ['mɑːkɪtɪŋ]
By H . Russell Cross , Research Food Technologist , 1 E . Curtis Green , Meat Marketing
经过 H . 罗素 叉 , 研究 食物 技术员 , 1 E . 柯蒂斯 绿色的 , 肉 营销
['speʃəlɪst] ,
Specialist ,
专家 ,

作者：H. Russell Cross，食品技术研究专家；E. Curtis Green，肉类营销专家

[ˌtuː'tuː] ['wɪljəm] [ɑː(r)] . [dʒəunz] , [ɪk'stenʃ(ə)n] [miːt] ['speʃəlɪst] , [θriː]['rɒdʒə(r)][el] . [west] ,
2 William R . Jones , Extension Meat Specialist , 3 Roger L . West ,
2 威廉 拉 . 琼斯 , 扩大 肉 专家 , 3 罗杰 L . 西方 ,
[ə'səʊsieɪt; ə'səʊʃieɪt] [prə'fesə(r)] ,
Associate Professor ,
联系 教授 ,

William R. Jones，推广肉类专家，3 Roger L. West，副教授，

[miːt] ['saɪəns] , [fɔːr][ænd; ənd] ['æntəni] ['dʌbljuː] . [-] , [tʃiːf] , [miːt] ['saɪəns] [rɪ'sɜːtʃ]
Meat Science , 4 and Anthony W . Kotula , Chief , Meat Science Research
肉 科学 , 4 和 安东尼 W . 科图拉 , 首席 , 肉 科学 研究
[lə'bɒrətri] ,
Laboratory ,
实验室 ,

肉类科学，4 和 Anthony W. Kotula，肉类科学研究实验室主任，

[faɪv] (['fəutəgræfs] [baɪ] ['dɒnld] [keɪ] . Rough6 [ænd; ənd] ['teri] [keɪ] . -))
5 (Photographs by Donald K . Rough6 and Terry K . O'Driscoll7))
5 (照片 经过 唐纳德 K . Rough6 和 特里 K . -))

5（照片由 Donald K. Rough6 和 Terry K. O'Driscoll7 拍摄）

[wʌn] , [faɪv] , [sɪks] [miːt] ['saɪəns] [rɪ'sɜːtʃ] [lə'bɒrətri] , [ˌnɔːθ'iːstən] ['riːdʒən] , [ˌægrɪ'kʌltʃərəl]
1 , 5 , 6 Meat Science Research Laboratory , Northeastern Region , Agricultural
1 , 5 , 6 肉 科学 研究 实验室 , 东北部 地区 , 农业
[rɪ'sɜːtʃ] ['sɜːvɪs] , ['beltsvil] , [ˌem 'diː] . - .
Research Service , Beltsville , Md . 20705 .
研究 服务 , 贝尔茨维尔 , 马里兰州 . - .

1、5、6 肉类科学研究实验室，东北地区，农业研究服务，马里兰州贝尔茨维尔 20705。

[ˌtuː'tuː] [ˌstændədaɪ'zeɪʃn] [brɑːntʃ] , ['laɪvstɒk] [dɪ'vɪʒ(ə)n] , [ˌægrɪ'kʌltʃərəl] ['mɑːkɪtɪŋ] ['sɜːvɪs] ,
2 Standardization Branch , Livestock Division , Agricultural Marketing Service ,
2 标准化 分支 , 家畜 分配 , 农业 营销 服务 ,
['wɒʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . - .
Washington , D . C . 20250 .
华盛顿 , D . C . - .

2 标准化处，畜牧部，农业市场服务处，华盛顿特区 20250。

[θriː] [kəʊˈɒpərətɪv] [ɪkˈstenʃ(ə)n] [ˈsɜːvɪs] , [ˈɔːbən] [ˌjuːnɪˈvɜːsəti] , [ˈɔːbən] , [əl] . - .

3	Cooperative	Extension	Service	,	Auburn	University	,	Auburn	,	AL	.	36830	.
3	合作社	扩大	服务	,	奥本	大学	,	奥本	,	AL	.	-	.

3 奥本大学合作推广服务处，奥本，阿拉巴马州 36830。

[fɔːr] [dɪˈpɑːtmənt] [ɒv; əv]['ænɪm(ə)l] ['saɪəns] , [ˌjuːnɪˈvɜːsəti][ɒv; əv] ['flɒrɪdə] , ['geɪnesvɪl] , [flɑː] . -

4	Department	of	Animal	Science	,	University	of	Florida	,	Gainesville	,	Fla	.	32611
4	部门	的	动物	科学	,	大学	的	佛罗里达	,	盖恩斯维尔	,	佛罗里达州	.	-

. : .

4 佛罗里达大学动物科学系，盖恩斯维尔，佛罗里达州 32611。

['sɛvən] ['beltsvɪl] [ˌægrɪˈkʌltʃərəl] [rɪˈsɜːtʃ] ['sentə(r)] , [ˌnɔːθˈiːstən] ['riːdʒən] , [ˌægrɪˈkʌltʃərəl] [rɪˈsɜːtʃ]

7	Beltsville	Agricultural	Research	Center	,	Northeastern	Region	,	Agricultural	Research
7	贝尔茨维尔	农业	研究	中心	,	东北部	地区	,	农业	研究

['sɜːvɪs] , ['beltsvɪl] , [ˌem 'diː] . - .

Service	,	Beltsville	,	Md	.	20705	.
服务	,	贝尔茨维尔	,	马里兰州	.	-	.

7 贝尔茨维尔农业研究中心，东北地区，农业研究服务，马里兰州贝尔茨维尔 20705。

[sɪˈlekʃ(ə)n] [ænd; ənd][keə(r)][ɒv; əv]['ænɪm(ə)l] [bɪˈfɔː(r)] ['slɔːtə(r)]

SELECTION	AND	CARE	OF	ANIMAL	BEFORE	SLAUGHTER
选择	和	关心	的	动物	前	屠宰

屠宰前动物的选择和照料

['sevrəl] ['fæktəz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kənˈsɪdəd] [bɪˈfɔː(r)] ['slɔːtərɪŋ] [ə; eɪ] [læm] [fɔː(r); fə(r)] [həʊm]

Several	factors	should	be	considered	before	slaughtering	a	lamb	for	home
一些	因素	应该	是	经过考虑的	前	屠宰	一个	羊肉	为了	家

[kənˈsʌmpʃ(ə)n] .

consumption	.
消耗	.

宰杀羔羊供家庭食用前，应考虑以下几个因素。

[ðə; ði][məʊst][ɪmˈpɔːt(ə)nt] [kənˌsɪdəˈreɪʃnz] [ɑː(r); ə(r)] [helθ] , [keə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['ænɪm(ə)l]['praɪə(r)][tuː; tə]

The	most	important	considerations	are	health	,	care	of	the	animal	prior	to
这	最多	重要的	考虑因素	是	健康	,	关心	的	这	动物	事先的	到

['slɔːtə(r)] ,

slaughter	,
屠宰	,

最重要的考虑因素是健康状况、屠宰前动物的照料，

[kaɪnd][ɒv; əv]['ænɪm(ə)l] ([læm] [ɔː(r)] ['mʌtn]) , [ænd; ənd] [ɪkˈspektɪd] [miːt] [jiːld] .

kind	of	animal	(	lamb	or	mutton	)	,	and	expected	meat	yield	.
种类	的	动物	(	羊肉	或者	羊肉	)	,	和	预期的	肉	屈服	.

动物种类（羔羊或绵羊），以及预期出肉量。

[helθ]

Health
健康

健康

[wʌn] [ʃʊd; ʃəd] [teɪk] [keə(r)] [ðæt] [æn; ən] [ʌnˈhelθi] ['ænɪm(ə)l][ɪz][nɒt] [sɪˈlektɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['slɔːtə(r)] .

One	should	take	care	that	an	unhealthy	animal	is	not	selected	for	slaughter	.
一	应该	拿	关心	那	一个	不良	动物	是	不是	已选	为了	屠宰	.

应该注意不要挑选不健康的动物进行屠宰。

[æt; ət][ðə; ði][taɪm][ɒv; əv] [sɪˈlekʃ(ə)n] , [lʊk] [fɔː(r); fə(r)][saɪnz][ɒv; əv] ['sɪknəs] [sʌtʃ] [æz; əz]['fiːvə(r)] ,

At	the	time	of	selection	,	look	for	signs	of	sickness	such	as	fever	,
在	这	时间	的	选择	,	看	为了	标志	的	疾病	这样的	作为	发烧	,

在挑选时，要注意观察是否有发烧等疾病症状。

[ɪn'kriːst] ['briːðɪŋ] [reɪt] [ænd; ənd] [ˌdaɪə'rɪə] .
increased **breathing** **rate** **and** **diarrhea** **.**
增加 呼吸 速度 和 腹泻 .

呼吸频率加快和腹泻。

['ænɪmlz] [sə'spektɪd] [ɒv; əv] ['biːɪŋ] [ʌn'helθi] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['triːtɪd] [baɪ][ə; eɪ][ˌvetərɪ'neərɪən][ʌn'tɪl]
Animals **suspected** **of** **being** **unhealthy** **should** **be** **treated** **by** **a** **veterinarian** **until**
动物 怀疑 的 存在 不良 应该 是 治疗 经过 一个 兽医 直到
[ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪz] [rɪ'tɜːnd] [tuː; tə][ə; eɪ] ['helθi] [steɪt] .
the **animal** **is** **returned** **to** **a** **healthy** **state** **.**
这 动物 是 返回 到 一个 健康 状态 .

怀疑动物不健康时，应由兽医进行治疗，直至动物恢复健康状态。

['ænɪm(ə)l][keə(r)]
Animal **Care**
动物 关心

动物护理

[tuː; tə][əb'teɪn] [haɪ] - ['kwɒləti] [miːt] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪm'pɔːt(ə)nt][tuː; tə]['eksəsaɪz]['prɒpə(r)][keə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]
To **obtain** **high** **-** **quality** **meat** **,** **it** **is** **important** **to** **exercise** **proper** **care** **of** **the**
到 获得 高的 - 质量 肉 , 它 是 重要的 到 锻炼 恰当的 关心 的 这
['ænɪm(ə)l]['praɪə(r)][tuː; tə] ['slɔːtə(r)] .
animal **prior** **to** **slaughter** **.**
动物 事先的 到 屠宰 .

为了获得优质肉类，在屠宰前对动物进行适当的照料非常重要。

[pen][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪn][ə; eɪ] [kliːn] , [draɪ] [pleɪs] [ðə; ði] [deɪ] [bɪ'fɔː(r)] ['slɔːtərɪŋ] .
Pen **the** **animal** **in** **a** **clean** **,** **dry** **place** **the** **day** **before** **slaughtering** **.**
笔 这 动物 在 一个 干净的 , 干燥 地方 这 天 前 屠宰 .

宰杀前一天，将动物圈养在干净干燥的地方。

[rɪ'strɪkt] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][frɒm; frəm] [fiːd] - ['aʊəz] ['praɪə(r)][tuː; tə] ['slɔːtə(r)] ,
Restrict **the** **animal** **from** **feed** **24** **hours** **prior** **to** **slaughter** **,**
限制 这 动物 从 喂养 - 小时 事先的 到 屠宰 ,

屠宰前24小时禁止动物进食。

[bʌt; bət][prə'vaɪd] ['ækses][tuː; tə]['wɔːtə(r)][æt; ət][ɔːl] [taɪmz] .
but **provide** **access** **to** **water** **at** **all** **times** **.**
但 提供 使用权 到 水 在 全部 时代 .

但要确保随时都能获得水源。

[wɪð'həʊldɪŋ] [fiːd] [rɪ'zʌlts] [ɪn]['greɪtə(r)] [iːz] [ɒv; əv] [ɪˌvɪsə'reɪʃən] ([bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ðə; ði]
Withholding **feed** **results** **in** **greater** **ease** **of** **evisceration** **(** **because** **the**
扣留 喂养 结果 在 更大的 舒适 的 内脏切除 (因为 这
[ˌgæstrəʊɪn'testɪnl; ˌgæstrəʊɪnte'staɪnl][trækt][ɪz][smɔːlə(r)]) [ænd; ənd]['mɪnɪmaɪzɪz][ðə; ði] [maɪ'greɪʃn] [ɒv; əv]
gastrointestinal **tract** **is** **smaller** **)** **and** **minimizes** **the** **migration** **of**
胃肠道 通道 是 较小的) 和 最小化 这 迁移 的
[ɪn'dʒest] [bæk'tɪəriə][frɒm; frəm][ðə; ði][ˌgæstrəʊɪn'testɪnl; ˌgæstrəʊɪnte'staɪnl][trækt]['ɪntuː][ðə; ði] [blʌd]
ingested **bacteria** **from** **the** **gastrointestinal** **tract** **into** **the** **blood**
摄入 细菌 从 这 胃肠道 通道 进入 这 血
[striːm] .
stream **.**
溪流 .

停止喂食会导致内脏更容易排出（因为胃肠道变小），并最大限度地减少摄入的细菌从胃肠道迁移到血液中。

['ækses] [tuː; tə]['wɔːtə(r)] [ɪn'hɑːnsɪz] [kəm'pliːt] ['bliːdɪŋ] , [rɪ'zʌlts] [ɪn] [braɪtə] ['kʌləd] [liːn] [ɪn][ðə; ði]
Access **to** **water** **enhances** **complete** **bleeding** **,** **results** **in** **brighter** **colored** **lean** **in** **the**
使用权 到 水 增强 完全的 出血 , 结果 在 更亮 有色 倾斜 在 这
['kɑːkəs] ,
carcass **,**
尸体 ,

充足的饮水有助于彻底放血，使胴体瘦肉颜色更鲜亮。

[ænd; ənd] [ɪn'hɑːnsɪz] [pelt] [rɪ'muːv(ə)l] .

and	enhances	pelt	removal	.
和	增强	毛皮	移动	.

并能促进毛皮的去除。

['ænɪm(ə)l] [taɪp] [ænd; ənd] [miːt] [jiːld]

Animal	Type	and	Meat	Yield
动物	类型	和	肉	屈服

动物类型和产肉量

['ænɪm(ə)l] [eɪdʒ] [wɪl] [hæv; həv] [ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] [ɪ'fekt] [ɒn] [ðə; ði] ['pælətəbəlɪti] [ɒv; əv] [ðə; ði] [kʊkt]

Animal	age	will	have	a	sufficient	effect	on	the	palatability	of	the	cooked
动物	年龄	将要	有	一个	充足的	影响	在	这	适口性	的	这	煮熟

['prɒdʌkt] .

product	.
产品	.

动物年龄会对熟制产品的适口性产生显著影响。

['kɑːkəsɪz] [frɒm; frəm] [ʃiːp] [ɑː(r); ə(r)] [kl'ɑːst] [æz; əz] [læm] (- [tuː; tə] - [mʌnθs] [ɔː(r)] [les]) ,

Carcasses	from	sheep	are	classed	as	lamb	(	12	to	14	months	or	less	)	,
尸体	从	羊	是	分类	作为	羊肉	(	-	到	-	几个月	或者	较少的	)	,

绵羊的胴体被归类为羔羊（12至14个月或以下），

['jɪəlɪŋ] ['mʌtn] (- [tuː; tə] - [mʌnθs]) ,

yearling	mutton	(	14	to	24	months	)	,
一岁幼驹	羊肉	(	-	到	-	几个月	)	,

一岁羊肉（14至24个月大），

[ɔː(r)] ['mʌtn] (['əʊvə(r)] [ˌtuː'tuː] [j'iəz]) [ɒn] [ðə; ði] ['beɪsɪs] [ɒv; əv] ['dɪfərənsɪz] [ðæt] [ə'kɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði]

or	mutton	(	over	2	years	)	on	the	basis	of	differences	that	occur	in	the
或者	羊肉	(	超过	2	年	)	在	这	基础	的	差异	那	发生	在	这

[dɪ'veləpmənt] [ɒv; əv] [ðeə(r)] ['mʌskjələ(r)] [ænd; ənd] ['skelət(ə)l] ['sɪstəmz] .

development	of	their	muscular	and	skeletal	systems	.
发展	的	他们的	肌肉发达的	和	骨骼	系统	.

或羊肉（2岁以上），根据其肌肉和骨骼系统发育的差异而定。

['dɪfərənsɪz] [ɪn] ['pælətəbəlɪti] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [læm] [ænd; ənd] ['mʌtn] [miːt] [ɑː(r); ə(r)] [səb'stænʃ(ə)l] .

Differences	in	palatability	between	the	lamb	and	mutton	meat	are	substantial	.
差异	在	适口性	之间	这	羊肉	和	羊肉	肉	是	重大的	.

羊羔肉和绵羊肉在口感上存在显著差异。

[miːt] [frɒm; frəm] ['mʌtn] ['kɑːkəsɪz] [hæz; həz] [ə; eɪ] ['veri] [ɪn'tens] ['fleɪvə(r)] [wɪtʃ] [ɪz] [ˌʌndɪ'zaɪərəb(ə)l]

Meat	from	mutton	carcasses	has	a	very	intense	flavor	which	is	undesirable
肉	从	羊肉	尸体	有	一个	非常	激烈的	味道	哪个	是	不理想的

[tuː; tə] [sʌm; səm] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəlz] .

to	some	individuals	.
到	一些	个人	.

羊胴体上的肉味道非常浓烈，有些人不喜欢这种味道。

['mʌtn] [ɪz] ['seldəm] ['maːkitid] [æz; əz] ['riːteɪl] [kʌts] [bʌt; bət] ['rɑːðə(r)] [æz; əz] [suːp] [stɒk] [ɔː(r)] [ɪn] ['fɜːðə(r)]

Mutton	is	seldom	marketed	as	retail	cuts	but	rather	as	soup	stock	or	in	further
羊肉	是	很少	已上市	作为	零售	削减	但	相当	作为	汤	库存	或者	在	更远

[p'rəsest] [miːt] ['aɪtəmz] .

processed	meat	items	.
已处理	肉	项目	.

羊肉很少以零售切块的形式出售，通常是作为汤料或进一步加工的肉制品。

[ə; eɪ] [miːt] - [taɪp] [læm] ['kɑːkəs] , [wen] [kʌt] [ænd; ənd] [trɪmd] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] ['meθədz]

A	meat	-	type	lamb	carcass	,	when	cut	and	trimmed	according	to	the	methods
一个	肉	-	类型	羊肉	尸体	,	什么时候	切	和	修剪过的	根据	到	这	方法

[dɪ'skraɪbd] ['leɪtə(r)] ,

described	later	,
描述	之后	,

按照后面描述的方法切割和修整后，肉用型羊胴体

[wɪl] [jiːld] ['əʊvə(r)] - [pə'sent] [ɒv; əv][ɪts] ['kɑːkəs] [weɪt] [ɪn]['meɪdʒə(r)] [trɪmd] [kʌts] .

will	yield	over	70	percent	of	its	carcass	weight	in	major	trimmed	cuts	.
将要	屈服	超过	-	百分比	的	它是	尸体	重量	在	主要的	修剪过的	削减	.

修整后，其胴体重量的 70% 以上将转化为主要分割肉。

[ɪk'spektɪd] [jiːldz] [ɒv; əv]['riːteɪl] [kʌts] [frɒm; frəm][ə; eɪ] [jiːld] [greɪd] [ˌtuː'tuː] ([trɪm]) [ænd; ənd][ə; eɪ] [jiːld]

Expected	yields	of	retail	cuts	from	a	yield	grade	2	(	trim	)	and	a	yield
预期的	产量	的	零售	削减	从	一个	屈服	年级	2	(	修剪	)	和	一个	屈服

[greɪd] [fɔːr] (['weɪsti]) ['kɑːkəs] [ɑː(r); ə(r)] [prɪ'zentɪd] [ɪn]['teɪb(ə)l][wʌn] .

grade	4	(	wasty	)	carcass	are	presented	in	table	1	.
年级	4	(	蔫	)	尸体	是	呈现	在	桌子	1	.

表 1 列出了 2 级（修整）和 4 级（废品）胴体零售分割肉的预期产量。

['teɪb(ə)l][wʌn] — [kəm'pærɪs(ə)n][ɒv; əv] [jiːld] [ɒv; əv]['riːteɪl] [kʌts] [bɪ'twiːn] ['juː'ɛsˌdiː'eɪ] [jiːld] [ˌtuː'tuː]

TABLE	1	—	Comparison	of	yield	of	retail	cuts	between	USDA	yield	2
桌子	1	—	比较	的	屈服	的	零售	削减	之间	美国农业部	屈服	2

[ænd; ənd] [jiːld] [greɪd] [fɔːr] [læm] ['kɑːkəsɪz]

and	yield	grade	4	lamb	carcasses
和	屈服	年级	4	羊肉	尸体

表1——美国农业部2级和4级羊胴体零售分割肉产量的比较

['kləʊsli] [trɪmd]

Closely	trimmed
密切	修剪过的

修剪得很短

['riːteɪl] [kʌts] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv] ['kɑːkəs] [weɪt]

retail	cuts	Percentage	of	carcass	weight
零售	削减	百分比	的	尸体	重量

零售分割肉占胴体重量的百分比

[jiːld] [greɪd] [ˌtuː'tuː] [jiːld] [greɪd] [fɔːr]

Yield	grade	2	Yield	grade	4
屈服	年级	2	屈服	年级	4

屈服等级 2 屈服等级 4

[leg] , [ʃɔːt] [kʌt] - . [ˌtuː'tuː] - . [fɔːr]

Leg	,	short	cut	22	.	2	19	.	4
腿	,	短的	切	-	.	2	-	.	4

腿，短切 22.2 19.4

['sɜːlɔɪn][sɪks] . [fɔːr][faɪv] . [eit]

Sirloin	6	.	4	5	.	8
西冷牛排	6	.	4	5	.	8

西冷牛排 6.4 5.8

[ʃɔːt] [lɔɪn] - . [wʌn][naɪn] . [faɪv]

Short	loin	10	.	1	9	.	5
短的	腰部	-	.	1	9	.	5

短腰肉 10.1 9.5

[ræk] ['sɛvən] . [naɪn]['sɛvən] . [faɪv]

Rack	7	.	9	7	.	5
架子	7	.	9	7	.	5

机架 7.9 7.5

['ʃəʊldə(r)] - . [eit] - . [sɪks]
Shoulder 23 . 8 21 . 6
肩膀 - . 8 - . 6

肩部 23.8 21.6

[nek] [ˌtuːˈtuː] . [wʌn][wʌn] . [naɪn]
Neck 2 . 1 1 . 9
脖子 2 . 1 1 . 9

颈部 2.1 1.9

[brest] [naɪn] . [eit][naɪn] . [eit]
Breast 9 . 8 9 . 8
胸部 9 . 8 9 . 8

乳房 9.8 9.8

[fɔːˈʃænk] [θriː] . [fɔːr][θriː] . [ˌtuːˈtuː]
Foreshank 3 . 4 3 . 2
前腿 3 . 4 3 . 2

前腿 3.4 3.2

[flæŋk] (['bəʊnləs] [stjuː]) [ˌtuːˈtuː] . [θriː][ˌtuːˈtuː] . [θriː]
Flank (boneless stew) 2 . 3 2 . 3
侧翼 (无骨 炖) 2 . 3 2 . 3

牛腩（无骨炖肉）2.3 2.3

['kɪdni] - . [faɪv] - . [faɪv]
Kidney 0 . 5 0 . 5
肾 - . 5 - . 5

肾脏 0.5 0.5

[fæt][eit] . [ˌtuːˈtuː] - . [fɔːr]
Fat 8 . 2 15 . 4
胖的 8 . 2 - . 4

脂肪 8.2 15.4

[bəʊn] [θriː] . [θriː][θriː] . [wʌn]
Bone 3 . 3 3 . 1
骨 3 . 3 3 . 1

骨骼 3.3 3.1

['təʊt(ə)l] - . - - . -
Total 100 . 0 100 . 0
全部的 - . - - . -

总计 100.0 100.0

[ə'dæptɪd] [frɒm; frəm] [smɪθ] , [kɪŋ] & ['kɑːpəntə(r)] , - .
Adapted from Smith , King & Carpenter , 1975 .
改编 从 史密斯 , 国王 & 木匠 , - .

改编自 Smith、King 和 Carpenter，1975 年。

[prɪˈpeərɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['slɔːtə(r)]
PREPARING FOR SLAUGHTER
准备 为了 屠宰

准备宰杀

['praɪə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [deɪ] [ɒv; əv] ['slɔːtə(r)] , [sɪˈlekt] [ðə; ði] ['slɔːtə(r)] [saɪt] , [əˈkjuːmjəleɪt] [ɔːl]
Prior to the day of slaughter , select the slaughter site , accumulate all
事先的 到 这 天 的 屠宰 , 选择 这 屠宰 地点 , 积累 全部
[ɪˈkwɪpmənt] ,
equipment ,
设备 ,

屠宰前一天，选定屠宰地点，准备好所有设备，

[prɪˈpeə(r)][fɔː(r); fə(r)] [weɪst] [dɪˈspəʊz(ə)l] , [ænd; ənd] , [ɪf] [ˈnesəsəri] ,

prepare	for	waste	disposal	,	and	,	if	necessary	,
准备	为了	浪费	处理	,	和	,	如果	必要的	,

做好废物处理准备，如有必要，

[meɪk] [əˈrendʒmənts] [wɪð] [ə; eɪ][ˈləʊk(ə)l][ˈprəʊsesə(r)][ɔː(r)] [miːt] [ˈmɑːkɪt] [fɔː(r); fə(r)] [ˈtʃɪlɪŋ] [ænd; ənd]

make	arrangements	with	a	local	processor	or	meat	market	for	chilling	and
制作	安排	和	一个	当地的	处理器	或者	肉	市场	为了	令人不寒而栗	和

[ˈkʌtɪŋ] [ðə; ði] [ˈkɑːkəs] .

cutting	the	carcass	.
切割	这	尸体	.

与当地加工厂或肉类市场安排冷藏和分割胴体事宜。

[ɪf] [juː; jʊ][plæn][tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði] [ˈkɑːkəs] [tʃɪld] [ænd; ənd][kʌt][ʌp] ,

If	you	plan	to	have	the	carcass	chilled	and	cut	up	,
如果	你	计划	到	有	这	尸体	冷藏	和	切	向上	,

如果你打算将动物尸体冷藏并分割，

[əˈrendʒmənts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [kənˈsɜːnɪŋ] [ðə; ði][taɪm][ænd; ənd][deɪ][ɒn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [ˈkɑːkəs]

arrangements	should	be	made	concerning	the	time	and	day	on	which	the	carcass
安排	应该	是	制成	有关	这	时间	和	天	在	哪个	这	尸体

[kæn; kən][biː; bi] [əkˈseptɪd] ,

can	be	accepted	,
能	是	公认	,

应就接收动物尸体的时间和日期作出安排。

[ðə; ði] [ˈt͡ʃɑːd͡ʒɪz] [ænd; ənd][spəˈsɪfɪk] [ɪnˈstrʌkʃənz] [fɔː(r); fə(r)] [ˈtʃɪlɪŋ] , [ˈkʌtɪŋ] , [ˈræpɪŋ] , [ænd; ənd]

the	charges	and	specific	instructions	for	chilling	,	cutting	,	wrapping	,	and
这	收费	和	具体的	指示	为了	令人不寒而栗	,	切割	,	包装	,	和

[ˈfriːzɪŋ] [ðə; ði] [ˈkɑːkəs] .

freezing	the	carcass	.
冷冻	这	尸体	.

费用以及冷藏、切割、包装和冷冻胴体的具体说明。

[saɪt] [sɪˈlekʃ(ə)n]

Site	Selection
地点	选择

选址

[sɪˈlekʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˈslɔːtə(r)] [saɪt][ɪz] [ɪkˈstriːmli] [ɪmˈpɔːt(ə)nt] .

Selection	of	the	slaughter	site	is	extremely	important	.
选择	的	这	屠宰	地点	是	极其	重要的	.

屠宰地点的选择至关重要。

[ə; eɪ][saɪt] [wɪð] [kliːn] [ˈrʌnɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][ɪz][best] .

A	site	with	clean	running	water	is	best	.
一个	地点	和	干净的	跑步	水	是	最好的	.

有干净自来水的地方最好。

[ɪf] [ə; eɪ] [triː] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [juːst] , [ə; eɪ] [ˈhelθi] [lɪm] , [sɪks][tuː; tə][eit] [ˈɪntʃɪz] [ɪn][daɪˈæmɪtə(r)] ,

If	a	tree	is	to	be	used	,	a	healthy	limb	,	6	to	8	inches	in	diameter	,
如果	一个	树	是	到	是	用过的	,	一个	健康	肢	,	6	到	8	英寸	在	直径	,

如果要使用树木，请选择直径 6 至 8 英寸的健康树枝。

[wɪtʃ] [ɪz][eit][tuː; tə] - [fiːt] [frɒm; frəm][ðə; ði] [graʊnd] [ɪz] [ˈniːdɪd] .

which	is	8	to	10	feet	from	the	ground	is	needed	.
哪个	是	8	到	-	脚	从	这	地面	是	需要	.

需要离地 8 到 10 英尺的高度。

[ðɪs] [wɪl] [ɪnˈʃʊə(r)] [ðæt] [ðə; ði] [lɪm] [wɪl] [nɒt] [breɪk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [weɪt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈkɑːkəs]

This	will	ensure	that	the	limb	will	not	break	from	the	weight	of	the	carcass
这	将要	确保	那	这	肢	将要	不是	休息	从	这	重量	的	这	尸体

[ænd; ənd] [ðə; ði] [ˈkɑːkəs] [kæn; kən] [biː; bi] [ˈfʊli] [ɪkˈstendɪd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [graʊnd] [fɔː(r); fə(r)] [ˈpeltɪŋ]

and	the	carcass	can	be	fully	extended	from	the	ground	for	pelting
和	这	尸体	能	是	完全	扩展	从	这	地面	为了	投掷

[ænd; ənd] [ˈvɪsərə] [rɪˈmuːv(ə)l] .

and	viscera	removal	.
和	内脏	移动	.

这样可以确保肢体不会因尸体的重量而折断，并且可以将尸体完全从地面伸展开来，以便剥皮和取出内脏。

[ɪf] [ˈslɔːtə(r)] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [dʌn] [ɪn] [ə; eɪ] [bɑːn] ,

If	slaughter	is	to	be	done	in	a	barn	,
如果	屠宰	是	到	是	完毕	在	一个	谷仓	,

如果屠宰要在畜棚里进行，

[biː; bi] [ʃʊə(r)] [ðæt] [ə; eɪ] [strɒŋ] [biːm] [eit] [tuː; tə] - [fiːt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [flɔː(r)] [ɪz] [əˈveɪləb(ə)l] .

be	sure	that	a	strong	beam	8	to	10	feet	from	the	floor	is	available	.
是	当然	那	一个	强的	光束	8	到	-	脚	从	这	地面	是	可用的	.

确保有一根距离地面 8 到 10 英尺的坚固横梁。

[ðə; ði] [flɔː(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kliːn] , [ænd; ənd] [ˈprefrəbli] , [ˈkɒŋkriːt] .

The	floor	should	be	clean	,	and	preferably	,	concrete	.
这	地面	应该	是	干净的	,	和	最好	,	具体的	.

地面应干净，最好是水泥地面。

[ˈɑːftə(r)] [sɪˈlekʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈslɔːtə(r)] [saɪt] ,

After	selection	of	the	slaughter	site	,
后	选择	的	这	屠宰	地点	,

选定屠宰地点后，

[kliːn] [ʌp] [ðə; ði] [ˈeəriə] [tuː; tə] [ɪnˈʃʊə(r)] [ðæt] [liːvz] [ænd; ənd] [dɜːt] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [bləʊn] [ɒn] [ðə; ði]

clean	up	the	area	to	ensure	that	leaves	and	dirt	are	not	blown	on	the
干净的	向上	这	区域	到	确保	那	树叶	和	污垢	是	不是	吹	在	这

[ˈkɑːkəs] [ˈdjʊərɪŋ] [ˈslɔːtə(r)] .

carcass	during	slaughter	.
尸体	期间	屠宰	.

清理屠宰区域，确保宰杀过程中树叶和泥土不会被吹到动物尸体上。

[ɪf] [ðə; ði] [saɪt] [hæz; həz] [ə; eɪ] [ˈwʊdn] [ɔː(r)] [ˈkɒŋkriːt] [flɔː(r)] ,

If	the	site	has	a	wooden	or	concrete	floor	,
如果	这	地点	有	一个	木制的	或者	具体的	地面	,

如果场地地面是木质或水泥的，

[wɒʃ] [ðə; ði] [flɔː(r)] [ænd; ənd] [ɔːl] [ɪˈkwɪpmənt] [wɪð] [ˈplenti] [ɒv; əv] [səʊp] [ænd; ənd] [ˈwɔːtə(r)] .

wash	the	floor	and	all	equipment	with	plenty	of	soap	and	water	.
洗	这	地面	和	全部	设备	和	很多	的	肥皂	和	水	.

用大量肥皂和水清洗地板和所有设备。

[biː; bi] [ʃʊə(r)] [tuː; tə] [rɪns] [ˈθʌrəli] [bɪˈkəz; bɪˈkɒz] [ˈsænɪˌtaɪzərz] [dɪsˈkʌlə(r)] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [meɪ]

Be	sure	to	rinse	thoroughly	because	sanitizers	discolor	the	meat	and	may
是	当然	到	冲洗	彻底	因为	消毒剂	变色	这	肉	和	可能

[kɔːz] [ɒf] [ˈfleɪvəz] .

cause	off	flavors	.
原因	离开	口味	.

务必彻底冲洗干净，因为消毒剂会使肉变色，并可能导致异味。

[ɪf] [ˈslɔːtərɪŋ] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [dʌn] [ˌaʊtˈdɔːz] ,

If	slaughtering	is	to	be	done	outdoors	,
如果	屠宰	是	到	是	完毕	户外	,

如果屠宰要在户外进行，

[juːz] [strɔː] [tuː; tə]['kʌvə(r)][ðə; ði]['eəriə] [weə(r)] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [wɪl] [biː; bi] [pelt] [ænd; ənd] [ɪ'vɪsəreɪtɪd]

use	straw	to	cover	the	area	where	the	carcass	will	be	pelted	and	eviscerated
使用	稻草	到	覆盖	这	区域	在哪里	这	尸体	将要	是	被毛皮覆盖	和	被掏空

.

:

.

用稻草覆盖将要剥皮和取出内脏的动物尸体区域。

[ðə; ði] ['weðə(r)] [ɒn][ðə; ði] [deɪ] [ɒv; əv] ['slɔːtə(r)] [ʃʊd; ʃəd]['ɔːlsəʊ][biː; bi] [kən'sɪdəd] .

The	weather	on	the	day	of	slaughter	should	also	be	considered	.
这	天气	在	这	天	的	屠宰	应该	还	是	经过考虑的	.

屠宰当日的天气也应考虑在内。

['djʊərɪŋ][hɒt] ['weðə(r)] , ['slɔːtə(r)] [ɪz][best] [pə'fɔːmd] ['djʊərɪŋ][ðə; ði] ['ɜːli] ['mɔːnɪŋ] [ɔː(r)] [leɪt]

During	hot	weather	,	slaughter	is	best	performed	during	the	early	morning	or	late
期间	热的	天气	,	屠宰	是	最好的	执行	期间	这	早期的	早晨	或者	晚的

['iːvnɪŋ] ['aʊəz] .

evening	hours	.
晚上	小时	.

天气炎热时，最好在清晨或傍晚进行屠宰。

[sɪns] [æn; ən] [ˌɪnɪk'spɪəriənst] ['pɜːs(ə)n] [wɪl] [teɪk] [wʌn][tuː; tə][ˌtuː'tuː] ['aʊəz] [tuː; tə] [kəm'pliːt] [ðə; ði]

Since	an	inexperienced	person	will	take	1	to	2	hours	to	complete	the
自从	一个	缺乏经验	人	将要	拿	1	到	2	小时	到	完全的	这

['slɔːtə(r)] [ˌɒpə'reɪʃ(ə)n] ,

slaughter	operation	,
屠宰	手术	,

由于缺乏经验的人需要1到2个小时才能完成屠宰作业，

[keə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən][tuː; tə] [prɪ'kluːd] [lɒŋ] [ɪk'spəʊʒə(r)][tuː; tə] [haɪ] ['temprətʃər] .

care	should	be	taken	to	preclude	long	exposure	to	high	temperatures	.
关心	应该	是	已采取	到	排除	长的	接触	到	高的	温度	.

应注意避免长时间暴露于高温环境中。

['djʊərɪŋ][kəʊld] ['weðə(r)] [ɒv; əv] [les] [ðæn; ðən] 35° [ef] , ['slɔːtə(r)] [kæn; kən][biː; bi] [dʌn] [æt; ət]['eni]

During	cold	weather	of	less	than	35°	F	,	slaughter	can	be	done	at	any
期间	寒冷的	天气	的	较少的	比	35°	F	,	屠宰	能	是	完毕	在	任何

[taɪm] ,

time	,
时间	,

在气温低于35华氏度（约2摄氏度）的寒冷天气下，屠宰可以随时进行。

[sɪns] ['spɔɪlɪdʒ] [bæk'tɪərɪə][duː; də][nɒt] [grəʊ] [æz; əz]['ræpɪdlɪ][ɪn][ə; eɪ][kəʊld] [ɪn'vaɪrənmənt] .

since	spoilage	bacteria	do	not	grow	as	rapidly	in	a	cold	environment	.
自从	腐败	细菌	做	不是	生长	作为	快速	在	一个	寒冷的	环境	.

因为腐败细菌在寒冷环境中生长速度较慢。

['slɔːtə(r)] ['djʊərɪŋ] [haɪ] [wɪndz; waɪndz] [wɪl] [rɪ'zʌlt] [ɪn][dɜːt][ænd; ənd]['ʌðə(r)] [kən'tæmɪnənts] ['biːɪŋ]

Slaughter	during	high	winds	will	result	in	dirt	and	other	contaminants	being
屠宰	期间	高的	风	将要	结果	在	污垢	和	其他	污染物	存在

[bləʊn] ['ɒntə][ðə; ði] ['kɑːkəs] .

blown	onto	the	carcass	.
吹	到	这	尸体	.

大风天气宰杀会导致灰尘和其他污染物被吹到动物尸体上。

[weɪst] [dɪ'spəʊz(ə)l]

Waste	Disposal
浪费	处理

废物处理

[ɔːl] [weɪst] ['prɒdʌkts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][dɪ'spəʊzd][ɒv; əv][ɪn][ə; eɪ]['sænət(ə)ri]['mænə(r)] .

All	**waste**	**products**	**should**	**be**	**disposed**	**of**	**in**	**a**	**sanitary**	**manner**	**.**
全部	浪费	产品	应该	是	处置	的	在	一个	卫生	方式	.

所有废弃物都应以卫生方式处理。

[ɪf] [ðə; ði] [wɜːk] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [dʌn] [ɪn][ðə; ði]['əʊpən] ,

If	**the**	**work**	**is**	**to**	**be**	**done**	**in**	**the**	**open**	**,**
如果	这	工作	是	到	是	完毕	在	这	打开	,

如果这项工作要在露天进行，

[wʌn][ʃʊd; ʃəd] [sɪ'lekt] [ə; eɪ][saɪt] [wɪð] [gʊd] ['dreɪnɪdʒ] [səʊ] [ðæt] [blʌd] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)][kæn; kən][dreɪn]

one	**should**	**select**	**a**	**site**	**with**	**good**	**drainage**	**so**	**that**	**blood**	**and**	**water**	**can**	**drain**
一	应该	选择	一个	地点	和	好的	引流	所以	那	血	和	水	能	流走

[ə'weɪ] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['kɑːkəs] .

away	**from**	**the**	**carcass**	**.**
离开	从	这	尸体	.

应该选择排水良好的地点，以便血液和水能够从尸体周围流走。

[blʌd] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)][mʌst; məst][nɒt][biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə] [pə'luːt] [ˌnɪə'baɪ] [striːmz] [ɔː(r)]['ʌðə(r)]

Blood	**and**	**water**	**must**	**not**	**be**	**allowed**	**to**	**pollute**	**nearby**	**streams**	**or**	**other**
血	和	水	必须	不是	是	允许	到	污染	附近	溪流	或者	其他

['wɔːtə(r)] [sə'plaɪz] .

water	**supplies**	**.**
水	补给品	.

血液和水绝不能污染附近的溪流或其他水源。

[dɪ'spəʊz(ə)l][ɒv; əv] ['vɪsərə] [ɪz]['ɒf(ə)n][ə; eɪ]['prɒbləm] .

Disposal	**of**	**viscera**	**is**	**often**	**a**	**problem**	**.**
处理	的	内脏	是	经常	一个	问题	.

内脏处理往往是个难题。

[ə'rendʒmənts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [tuː; tə][hæv; həv][ə; eɪ]['ləʊk(ə)l]['prəʊsesə(r)][ɔː(r)] ['rendərɪŋ] [plɑːnt]

Arrangements	**should**	**be**	**made**	**to**	**have**	**a**	**local**	**processor**	**or**	**rendering**	**plant**
安排	应该	是	制成	到	有	一个	当地的	处理器	或者	渲染	植物

[pɪk] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] .

pick	**it**	**up**	**.**
挑选	它	向上	.

应安排当地的加工商或动物加工厂来取货。

[ɪf] [ðɪs] [ɪz][nɒt]['pɒsəb(ə)l] ,

If	**this**	**is**	**not**	**possible**	**,**
如果	这	是	不是	可能的	,

如果这不可能，

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['berid] [səʊ] [ðæt] [dɒgz][ænd; ənd]['ʌðə(r)] ['ænɪmlz] ['kænɒt] [dɪg][ˌaɪ 'tiː][ʌp] .

it	**should**	**be**	**buried**	**so**	**that**	**dogs**	**and**	**other**	**animals**	**cannot**	**dig**	**it**	**up**	**.**
它	应该	是	埋葬	所以	那	狗	和	其他	动物	不能	挖	它	向上	.

应该把它埋起来，以免狗和其他动物把它挖出来。

['slɔːtə(r)] [ɪ'kwɪpmənt]

Slaughter	**Equipment**
屠宰	设备

屠宰设备

[ɪ'læbərət] [ænd; ənd] [ɪk'spensɪv] [ɪ'kwɪpmənt] [ɪz][nɒt] ['nesəsəri] , [bʌt; bət]['sɜːt(ə)n]['aɪtəmz][ɑː(r); ə(r)]

Elaborate	**and**	**expensive**	**equipment**	**is**	**not**	**necessary**	**,**	**but**	**certain**	**items**	**are**
精心制作的	和	昂贵的	设备	是	不是	必要的	,	但	肯定	项目	是

[ɪ'senʃ(ə)l] ([fɪg] . [wʌn]) .

essential	**(**	**fig**	**.**	**1**	**)**	**.**
基本的	(	如图	.	1	)	.

不需要复杂昂贵的设备，但某些物品是必不可少的（图 1）。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['slɔ:tə(r)] [ɪ'kwɪpmənt] [ɪz] [ˌrekə'mendɪd] :
The following slaughter equipment is recommended :
这 下列的 屠宰 设备 是 受到推崇的 :

建议使用以下屠宰设备:

[ˌpi:'ɛn] - -
PN - 5019
PN - -

PN-5019

['fɪgə(r)] [wʌn] . — [ɪ'kwɪpmənt] [fɔ:(r); fə(r)] ['slɔ:tə(r)] .
Figure 1 . — Equipment for slaughter .
数字 1 . — 设备 为了 屠宰 .

图 1.—屠宰设备。

. - - ['kælɪbə(r)]['raɪf(ə)l][ɔ:(r)]['pɪst(ə)l] [wɪð] [lɒŋ] [ɔ:(r)] [lɒŋ] ['raɪf(ə)l] ['kɑ:rtrɪdʒɪz] .
. 22 - caliber rifle or pistol with long or long rifle cartridges .
. - - 口径 步枪 或者 手枪 和 长的 或者 长的 步枪 墨盒 .

.22口径步枪或手枪，使用长弹或长步枪弹。

[ʃɑ:p] ['bəʊnɪŋ] [naɪf] [ænd; ənd] [sti:l] .
Sharp boning knife and steel .
锋利的 剔骨 刀 和 钢 .

锋利的剔骨刀和剔骨棒。

[blɒk] [ænd; ənd]['tæk(ə)l][ɔ:(r)] [strɒŋ] [rəʊp] .
Block and tackle or strong rope .
堵塞 和 处理 或者 强的 绳索 .

滑轮组或结实的绳索。

[ɔɪl] [ɔ:(r)]['wɔ:tə(r)] [stəʊn] .
Oil or water stone .
油 或者 水 石头 .

油石或水石。

['æmpl] [kli:n] ['wɔ:tə(r)][fɔ:(r); fə(r)] ['wɒʃɪŋ] [hændz] , ['kɑ:kəs] , [ænd; ənd][baɪ] ['prɒdʌkts] .
Ample clean water for washing hands , carcass , and by products .
充足 干净的 水 为了 洗涤 双手 , 尸体 , 和 经过 产品 .

充足的清洁水用于清洗双手、动物尸体和副产品。

[tri:] [wɪð] [strɒŋ] [lɪm] , [bi:m] , [ɔ:(r)]['traɪpɒd][eit][tu:; tə] - [fi:t] [haɪ] .
Tree with strong limb , beam , or tripod 8 to 10 feet high .
树 和 强的 肢 , 光束 , 或者 三脚架 8 到 - 脚 高的 .

有粗壮树枝、横梁或三脚架的树，高 8 至 10 英尺。

['bʌkit] ([tu:] [ɔ:(r)] [θri:]) .
Buckets (two or three) .
水桶 (二 或者 三) .

水桶（两到三个）。

[aɪs] [ɔ:(r)][kəʊld]['wɔ:tə(r)] .
Ice or cold water .
冰 或者 寒冷的 水 .

冰块或冷水。

[strɔ:] [fɔ:(r); fə(r)] ['pleɪsɪŋ] ['ʌndə(r)]['ænɪm(ə)l]['djʊərɪŋ] ['peltɪŋ] [ænd; ənd] [ɪˌvɪsə'reɪʃən] .
Straw for placing under animal during pelting and evisceration .
稻草 为了 放置 在下面 动物 期间 投掷 和 内脏切除 .

用于在剥皮和开膛过程中垫在动物身下的稻草。

[kli:n] [klɒθs] [ɔ:(r)]['plæstɪk][fɔ:(r); fə(r)] [prə'tekʃ(ə)n] [ɒv; əv] [mi:t] ['djʊərɪŋ] ['trænspɔ:t] .
Clean cloths or plastic for protection of meat during transport .
干净的 布料 或者 塑料 为了 保护 的 肉 期间 运输 .

用干净的布或塑料布保护肉类在运输过程中不受损坏。

[kliːn] [strɪŋ] .
Clean **string** **.**
干净的 细绳 .

干净的琴弦。

[biː; bi][ʃʊə(r)] [ðæt] [ɔːl] [ɪ'kwɪpmənt] [wɪtʃ] [wɪl] [kʌm] [ɪn]['kɒntækt] [wɪð] [miːt] [ɪz] ['θʌrəli] [kliːnd] .
Be **sure** **that** **all** **equipment** **which** **will** **come** **in** **contact** **with** **meat** **is** **thoroughly** **cleaned** **.**
是 当然 那 全部 设备 哪个 将要 来 在 接触 和 肉 是 彻底 已清洗 .

务必确保所有与肉类接触的设备都彻底清洗干净。

[məʊst]['piːp(ə)l] [get] [blʌd] [ænd; ənd]['ʌðə(r)][mə'tɪəriəl][ɒn][ðeə(r)]['aʊtə(r)] ['gɑːmənts] ['djʊərɪŋ] ['slɔːtə(r)] ,
Most **people** **get** **blood** **and** **other** **material** **on** **their** **outer** **garments** **during** **slaughter** **,**
最多 人们 得到 血 和 其他 材料 在 他们的 外 服装 期间 屠宰 ,

大多数人在屠宰过程中，外衣上都会沾上血迹和其他杂物。

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] [træns'fɜːd] [tuː; tə][ðə; ði] ['kɑːkəs] ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [wɒʃt] .
which **should** **not** **be** **transferred** **to** **the** **carcass** **after** **it** **is** **washed** **.**
哪个 应该 不是 是 转移 到 这 尸体 后 它 是 洗过 .

清洗后不应将这些物质转移到胴体上。

[ɪf] ['weðə(r)] [pə'mɪts] , [weə(r)] [ʃɔːt] [sliːv] [ʃɜːrts] [ænd; ənd] [wɒʃ] [ɑːmz] [ænd; ənd][hændz] ['friːkwəntli]
If **weather** **permits** **,** **wear** **short** **sleeve** **shirts** **and** **wash** **arms** **and** **hands** **frequently**
如果 天气 许可证 , 穿 短的 袖子 衬衫 和 洗 武器 和 双手 频繁地
[tuː; tə] [prɪ'vent] [kənˌtæmɪ'neɪʃ(ə)n] .
to **prevent** **contamination** **.**
到 防止 污染 .

如果天气允许，请穿短袖衬衫，并经常清洗手臂和双手，以防止污染。

[ə'dɪʃən(ə)l] [ɪ'kwɪpmənt] ['niːdɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [ɪz] [dɪ'skʌst] [ɪn][ðə; ði]['sekʃ(ə)n][ɒn]
Additional **equipment** **needed** **for** **cutting** **the** **carcass** **is** **discussed** **in** **the** **section** **on**
额外的 设备 需要 为了 切割 这 尸体 是 讨论 在 这 部分 在
['kɑːkəs] ['kʌtɪŋ] .
carcass **cutting** **.**
尸体 切割 .

胴体切割部分将讨论切割胴体所需的其他设备。

['slɔːtə(r)]
SLAUGHTER
屠宰

屠宰

['stʌnɪŋ]
Stunning
令人惊叹的

令人惊叹的

[ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['prɒpəli] [sɪ'kjʊəd] [tuː; tə][ə; eɪ] [triː] [ɔː(r)] [strɒŋ] [pəʊst][ænd; ənd] [kɪld]
The **animal** **should** **be** **properly** **secured** **to** **a** **tree** **or** **strong** **post** **and** **killed**
这 动物 应该 是 适当地 安全 到 一个 树 或者 强的 邮政 和 被杀
[æz; əz] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [hjuː'meɪnli] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .
as **quickly** **and** **humanely** **as** **possible** **.**
作为 迅速地 和 人道地 作为 可能的 .

应将动物妥善固定在树上或坚固的柱子上，并尽快以人道的方式将其杀死。

[stʌn] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] [wel] [daɪ'rɛktɪd] ['bʊlɪt] (. - ['kælɪbə(r)]['raɪf(ə)l][ɔː(r)]['pɪst(ə)l]) [ɪn][ðə; ði]
Stun **the** **animal** **with** **a** **well** **directed** **bullet** **(** **.** **22** **caliber** **rifle** **or** **pistol** **)** **in** **the**
眩晕 这 动物 和 一个 出色地 指导 子弹 (. - 口径 步枪 或者 手枪) 在 这
['fɔːhed; 'fɒrɪd] ,
forehead **,**
前额 ,

用精准的子弹（.22口径步枪或手枪）击中动物的额头，使其昏迷。

[ˌmɪd'weɪ] [bɪ'twiːn] [ænd; ənd] ['slaɪtli] [ə'bʌv] [ðə; ði] [aɪz] ([fɪg] . [ˌtuː'tuː]) .

midway	**between**	**and**	**slightly**	**above**	**the**	**eyes**	**(**	**fig**	**.**	**2**	**)**	**.**
中途	之间	和	轻微地	多于	这	眼睛	(	如图	.	2	)	.

位于两眼之间略上方的位置（图 2）。

[meɪk] [ðə; ði] [fɜːst] [ʃɒt] [kaʊnt] [sɪns] [ə; eɪ] ['keələs] [ʃɒt] [kæn; kən] [kɔːz] [ðə; ði] ['ænɪm(ə)l] [mʌtʃ] [peɪn]

Make	**the**	**first**	**shot**	**count**	**since**	**a**	**careless**	**shot**	**can**	**cause**	**the**	**animal**	**much**	**pain**
制作	这	第一的	射击	数数	自从	一个	粗心	射击	能	原因	这	动物	很多	疼痛

[ɔː(r)]['ɪndʒə(r)] ['helpər] .

or	**injure**	**helpers**	**.**
或者	损伤	助手	.

第一枪一定要打准，因为一枪失误可能会给动物带来很大的痛苦，或者伤及帮忙的人。

[æz; əz] [wɪð] [ðə; ði][juːz][ɒv; əv]['eni]['faɪrɑːrmz] , ['nɔːm(ə)l] [pri'kɔːʃənz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən] [wen]

As	**with**	**the**	**use**	**of**	**any**	**firearms**	**,**	**normal**	**precautions**	**should**	**be**	**taken**	**when**
作为	和	这	使用	的	任何	枪支	,	普通的	防范措施	应该	是	已采取	什么时候

['stʌnɪŋ] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l] .

stunning	**the**	**animal**	**.**
令人惊叹的	这	动物	.

与使用任何枪支一样，在击晕动物时应采取正常的预防措施。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**5020**
PN	-	-

PN-5020

['fɪgə(r)] [ˌtuː'tuː] . — ['stʌnɪŋ] .

Figure	**2**	**.**	**—**	**Stunning**	**.**
数字	2	.	—	令人惊叹的	.

图 2.—惊艳。

['bliːdɪŋ]

Bleeding
出血

出血

['bliːdɪŋ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [dʌn] [æz; əz] ['kwɪkli] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l]['ɑːftə(r)][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪz] [daʊn] ,

Bleeding	**should**	**be**	**done**	**as**	**quickly**	**as**	**possible**	**after**	**the**	**animal**	**is**	**down**	**,**
出血	应该	是	完毕	作为	迅速地	作为	可能的	后	这	动物	是	向下	,

动物倒地后应尽快放血。

['juːzɪŋ][ə; eɪ] [streɪt] ['bəʊnɪŋ] [naɪf] [ænd; ənd]['həʊldɪŋ][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪn][pə'zɪʃ(ə)n] [wɪð] [ðə; ði] [niː]

using	**a**	**straight**	**boning**	**knife**	**and**	**holding**	**the**	**animal**	**in**	**position**	**with**	**the**	**knee**
使用	一个	直的	剔骨	刀	和	保持	这	动物	在	位置	和	这	膝盖

[ɒn][ɔː(r)][bɪ'haɪnd][ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] .

on	**or**	**behind**	**the**	**shoulder**	**.**
在	或者	在后面	这	肩膀	.

使用直柄剔骨刀，并将动物固定住，膝盖放在肩部或肩部后方。

[grɑːsp][ðə; ði]['ləʊə(r)][dʒɔː] [wɪð] [ðə; ði][left][hænd] ,

Grasp	**the**	**lower**	**jaw**	**with**	**the**	**left**	**hand**	**,**
抓牢	这	降低	颚	和	这	左边	手	,

用左手抓住下颌，

[pʊl] [ðə; ði] [hed] [bæk] [ænd; ənd] [ɪn'sɜːt] [ðə; ði] [naɪf] [dʒʌst] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði][dʒɔː] [weə(r)] [ðə; ði]

pull	**the**	**head**	**back**	**and**	**insert**	**the**	**knife**	**just**	**back**	**of**	**the**	**jaw**	**where**	**the**
拉	这	头	后退	和	插入	这	刀	只是	后退	的	这	颚	在哪里	这

['æŋg(ə)l][ɪz] [meɪd] ([fɪg] . [θriː]) .

angle	**is**	**made**	**(**	**fig**	**.**	**3**	**)**	**.**
角度	是	制成	(	如图	.	3	)	.

将头部向后拉，将刀插入下颌后方形成角度的位置（图 3）。

[wɪð] [ðə; ði] ['kʌtɪŋ] [edʒ] [tuː; tə][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] ,
With **the** **cutting** **edge** **to** **the** **outside** **,**
和 这 切割 边缘 到 这 外部 ,

外侧锋利无比，

[ɪn'sɜːt][ðə; ði] [naɪf] [æz; əz][kləʊz][tuː; tə][ðə; ði] [nek] [bəʊn][æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .
insert **the** **knife** **as** **close** **to** **the** **neck** **bone** **as** **possible** **.**
插入 这 刀 作为 关闭 到 这 脖子 骨 作为 可能的 .

将刀尽可能靠近颈骨插入。

[kʌt] [klɪə(r)] [θruː] [ænd; ənd] [ðen] ['aʊtwəd] , ['sevərɪŋ] [ðə; ði]['wɪndpaɪp] , ['gʌlɪt] [ænd; ənd] [blʌd]
Cut **clear** **through** **and** **then** **outward** **,** **severing** **the** **windpipe** **,** **gullet** **and** **blood**
切 清除 通过 和 然后 向外 , 切断 这 气管 , 食道 和 血
['ves(ə)lz] ([fɪg] . [fɔːr]) .
vessels **(** **fig** **.** **4** **)** **.**
船只 (如图 . 4) .

切开后向外切，切断气管、食道和血管（图 4）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5021**
PN - -

PN-5021

['fɪgə(r)] [θriː] . — ['bliːdɪŋ]
Figure **3** **.** **—** **Bleeding**
数字 3 . — 出血

图 3.—出血

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5022**
PN - -

PN-5022

['fɪgə(r)] [fɔːr] . — ['bliːdɪŋ] .
Figure **4** **.** **—** **Bleeding** **.**
数字 4 . — 出血 .

图 4.—出血。

[pelt] [rɪ'muːv(ə)l]
Pelt **Removal**
毛皮 移动

毛皮移除

[hændz] [ænd; ənd] [ɪ'kwɪpmənt] [mʌst; məst][biː; bi] [kept] [kliːn] [ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə] [prə'djuːs] [ə; eɪ] [kliːn]
Hands **and** **equipment** **must** **be** **kept** **clean** **in** **order** **to** **produce** **a** **clean**
手 和 设备 必须 是 保留 干净的 在 命令 到 生产 一个 干净的
['kɑːkəs] .
carcass **.**
尸体 .

为了获得干净的胴体，必须保持双手和设备的清洁。

[dɜːt] [ænd; ənd] [wʊl] [ɒn][ðə; ði] ['kɑːkəs] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ænd; ənd]['juːʒuəli; 'juːʒəli]
Dirt **and** **wool** **on** **the** **carcass** **are** **very** **difficult** **to** **remove** **and** **usually**
污垢 和 羊毛 在 这 尸体 是 非常 难的 到 消除 和 通常
[hæv; həv][tuː; tə][biː; bi] [trɪmd] .
have **to** **be** **trimmed** **.**
有 到 是 修剪过的 .

尸体上的污垢和羊毛很难去除，通常需要修剪掉。

[meɪk] ['sɜːt(ə)n][ðeə(r)][ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [sə'plaɪ] [ɒv; əv] [kliːn] ['wɔːtə(r)][ə'veɪləb(ə)l][æt; ət][ɔːl] [taɪmz] .
Make **certain** **there** **is** **a** **good** **supply** **of** **clean** **water** **available** **at** **all** **times** **.**
制作 肯定 那里 是 一个 好的 供应 的 干净的 水 可用的 在 全部 时代 .

务必确保随时都有充足的清洁水源。

[ˈɔːlsəʊ] , [ˈpeltɪŋ] ([ˈfɪstɪŋ]) [ɪz] [mʌtʃ] [ˈiːzɪə] [ɪf] [ðə; ði][hændz][ɑː(r); ə(r)] [kept] [ˈslaɪtli] [wet] .

Also , pelting (fisting) is much easier if the hands are kept slightly wet .

还 , 投掷 (拳交) 是 很多 更轻松 如果 这 双手 是 保留 轻微地 湿的 .

此外，如果双手保持略微湿润，投掷（拳击）会容易得多。

[legz] ,

Legs ,

腿 ,

腿，

[brest] [ænd; ənd][ˈmɪdlaɪn] . — [ðə; ði][pelt][kæn; kən][biː; bi]['əʊpənd] [ə'raʊnd][ðə; ði][legz][ænd; ənd] [ə'lɒŋ]

Breast and Midline . — The pelt can be opened around the legs and along

胸部 和 中线 . — 这 毛皮 能 是 打开 大约 这 腿 和 沿着

[ðə; ði][ˈmɪdlaɪn][ænd; ənd] [brest] [frɒm; frəm][ðə; ði][ˌhɒrɪˈzɒnt(ə)l][ɔː(r)] [sə'spendɪd] [pə'zɪʃ(ə)n] .

the midline and breast from the horizontal or suspended position .

这 中线 和 胸部 从 这 水平的 或者 暂停 位置 .

胸部和中线——从水平或悬挂的位置，可以打开腿部周围、中线和胸部的毛皮。

[ðə; ði][prə'siːdʒə(r)] [sɪ'lektɪd] [dɪ'pendz] [ɒn]['pɜːsən(ə)l] ['prefrəns] [ænd; ənd][ðə; ði] [ɪ'kwɪpmənt] [ə'veɪləb(ə)l]

The procedure selected depends on personal preference and the equipment available

这 程序 已选 取决于 在 个人的 偏爱 和 这 设备 可用的

.

:

.

具体选择哪种手术方式取决于个人偏好和现有设备。

[ˌhɒrɪˈzɒnt(ə)l] [ˈmeθəd] . — [pleɪs] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɒn][ɪts] [bæk] [ɒn][ə; eɪ] [kliːn] [flɔː(r)] (['kɒŋkriːt] , [sleɪt]

Horizontal method . — Place the animal on its back on a clean floor (concrete , slate

水平的 方法 . — 地方 这 动物 在 它是 后退 在 一个 干净的 地面 (具体的 , 石板

,

,

,

水平法——将动物仰面放置在干净的地面（混凝土、石板等）上。

[ɔː(r)] [piːs] [ɒv; əv] ['plaɪwʊd]) ([fɪg] . [faɪv]) .

or piece of plywood) (fig . 5) .

或者 片 的 胶合板) (如图 . 5) .

或一块胶合板）（图 5）。

['stændɪŋ] [tuː; tə][wʌn][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [læm] ,

Standing to one side of the lamb ,

常设 到 一 边 的 这 羊肉 ,

站在羔羊的一侧，

[həʊld][wʌn] [frʌnt] [leg] [bɪ'twiːn] [jɔː(r); jə(r)] [niːz] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðə; ði] [læm] [tuː; tə] [liːn] [ə'weɪ] .

hold one front leg between your knees and allow the lamb to lean away .

抓住 一 正面 腿 之间 你的 膝盖 和 允许 这 羊肉 到 倾斜 离开 .

用膝盖夹住一只羊羔的前腿，让羊羔向后倾斜。

[rɪ'muːv] [ə; eɪ] ['nærəʊ] [strɪp][ɒv; əv][skɪn] [daʊn] [ðə; ði] [frʌnt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['fɔːleg] ,

Remove a narrow strip of skin down the front of the foreleg ,

消除 一个 狭窄的 条 的 皮肤 向下 这 正面 的 这 前腿 ,

切除前腿前侧的一窄条皮肤，

['biːɪŋ] [ʃʊə(r)][tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði][skɪn]['əʊvə(r)][ðə; ði] [niː] ([fɪg] . [sɪks]) .

being sure to remove the skin over the knee (fig . 6) .

存在 当然 到 消除 这 皮肤 超过 这 膝盖 (如图 . 6) .

务必去除膝盖上的皮肤（图 6）。

[tɜːn] [ðə; ði] [naɪf] ([wɪð] [ðə; ði] ['kʌtɪŋ] [edʒ] [tə'wɔːd] [ðə; ði] [skɪn]) [ænd; ənd] [meɪk] [æn; ən] ['əʊpənɪŋ]
Turn **the** **knife** **(** **with** **the** **cutting** **edge** **toward** **the** **skin** **)** **and** **make** **an** **opening**
转动 这 刀 (和 这 切割 边缘 朝向 这 皮肤) 和 制作 一个 开幕
[tuː; tə] [ðə; ði] [nek] [ɪn] [frʌnt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [brest] ([fɪg] . ['sɛvən]) .
to **the** **neck** **in** **front** **of** **the** **breast** **(** **fig** **.** **7** **)** **.**
到 这 脖子 在 正面 的 这 胸部 (如图 . 7) .

将刀刃朝向皮肤，在胸部前方切开颈部（图 7）。

[meɪk] ['sɜːt(ə)n] [tuː; tə] [kʌt] [tə'wɔːd] [ðə; ði] [skɪn] [tuː; tə] [ə'vɔɪd] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [θɪn] ['membreɪn] (
Make **certain** **to** **cut** **toward** **the** **skin** **to** **avoid** **cutting** **through** **the** **thin** **membrane** **(**
制作 肯定 到 切 朝向 这 皮肤 到 避免 切割 通过 这 薄的 膜 (
[fel]) ['kʌvərɪŋ] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kɑːkəs] .
fell **)** **covering** **the** **outside** **of** **the** **carcass** **.**
跌倒) 覆盖 这 外部 的 这 尸体 .

务必朝皮的方向切，以免切破覆盖在胴体外部的薄膜（皮）。

[ɪf] [ðɪs] ['membreɪn] [ɪz] ['brəʊkən] ,
If **this** **membrane** **is** **broken** **,**
如果 这 膜 是 破碎的 ,

如果这层膜破裂，

[ðə; ði] [liːn] ['mʌs(ə)lz] [wɪl] [bʌldʒ] [θruː] [ænd; ənd] [gɪv] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [æn; ən] [ˌʌnə'træktɪv]
the **lean** **muscles** **will** **bulge** **through** **and** **give** **the** **carcass** **an** **unattractive**
这 倾斜 肌肉 将要 凸出 通过 和 给 这 尸体 一个 不吸引人
[ə'pɪərəns] .
appearance **.**
外貌 .

瘦肉会凸出来，使胴体看起来不美观。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5023**
PN - -

PN-5023

['fɪgə(r)] [faɪv] . — [ˌhɒrɪ'zɒnt(ə)l] [pə'zɪʃ(ə)n] .
Figure **5** **.** **—** **Horizontal** **position** **.**
数字 5 . — 水平的 位置 .

图 5.—水平位置。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5024**
PN - -

PN-5024

['fɪgə(r)] [sɪks] . — ['skɪnɪŋ] ['fɔːleg] .
Figure **6** **.** **—** **Skinning** **foreleg** **.**
数字 6 . — 剥皮 前腿 .

图 6.—剥去前腿皮。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5025**
PN - -

PN-5025

['fɪgə(r)] ['sɛvən] . — ['skɪnɪŋ] [nek] .
Figure **7** **.** **—** **Skinning** **neck** **.**
数字 7 . — 剥皮 脖子 .

图 7.—剥颈部皮。

[skɪn] [ðə; ði] ['ɒpəzɪt] [leg] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ] , ['miːtɪŋ] [ðə; ði] [kʌt] [meɪd] [ɪn] [frʌnt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [brest] .
Skin **the** **opposite** **leg** **the** **same** **way** **,** **meeting** **the** **cut** **made** **in** **front** **of** **the** **breast** **.**
皮肤 这 对面的 腿 这 相同的 方式 , 会议 这 切 制成 在 正面 的 这 胸部 .

用同样的方法剥去另一条腿的皮，与胸部前方的切口相连。

['əʊpən][ðə; ði][pelt] [daʊn] [ðə; ði] [nek] [tuː; tə][ðə; ði]['əʊpənɪŋ] [meɪd] [baɪ] ['stɪkɪŋ] ([fɪg] . [eit]) .

Open	the	pelt	down	the	neck	to	the	opening	made	by	sticking	(	fig	.	8	)	.
打开	这	毛皮	向下	这	脖子	到	这	开幕	制成	经过	粘性	(	如图	.	8	)	.

沿着颈部向下打开皮毛，直到用棍子撑开的开口（图 8）。

[ðɪs] [wɪl] [fɔːm] [ə; eɪ][viː] - [ʃeɪpt] [strɪp][ɒv; əv][pelt]['əʊvə(r)][ðə; ði] [brest] .

This	will	form	a	V	-	shaped	strip	of	pelt	over	the	breast	.
这	将要	形式	一个	V	-	形状	条	的	毛皮	超过	这	胸部	.

这样会在胸部形成一条V字形的皮毛带。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][pelt]['əʊvə(r)][ðə; ði] [brest] [baɪ] ['pʊlɪŋ] [ðə; ði][pelt][ʌp][ænd; ənd] [bæk] .

Remove	the	pelt	over	the	breast	by	pulling	the	pelt	up	and	back	.
消除	这	毛皮	超过	这	胸部	经过	拉	这	毛皮	向上	和	后退	.

将胸部的皮毛向上向后拉，将其去除。

[wʌns] ['stɑːtɪd] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][tuː; tə] [kəm'pliːt] [baɪ] ['fɪstɪŋ] .

Once	started	,	it	is	best	to	complete	by	fisting	.
一次	开始	,	它	是	最好的	到	完全的	经过	拳交	.

一旦开始，最好用拳头完成。

[pʊʃ] [ðə; ði][fɪst]['ʌndə(r)][ðə; ði][pelt] [wɪð] [ðə; ði] ['nʌk(ə)lz] [nekst][tuː; tə][ðə; ði] ['kɑːkəs] [ænd; ənd][ðə; ði]

Push	the	fist	under	the	pelt	with	the	knuckles	next	to	the	carcass	and	the
推	这	拳头	在下面	这	毛皮	和	这	指关节	下一个	到	这	尸体	和	这

[θʌm] ['əʊvə(r)][ðə; ði][fɜːst]['fɪŋgə(r)] ([fɪg] . [naɪn]) .

thumb	over	the	first	finger	(	fig	.	9	)	.
拇指	超过	这	第一的	手指	(	如图	.	9	)	.

将拳头塞入皮毛下方，指关节靠近尸体，拇指放在食指上（图 9）。

[pres] [ðə; ði][fɪst][ʌp] [ə'genst] [ðə; ði][skɪn] ['wɜːkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ə'weɪ][frɒm; frəm][ðə; ði] ['kɑːkəs] .

Press	the	fist	up	against	the	skin	working	it	away	from	the	carcass	.
按	这	拳头	向上	反对	这	皮肤	在职的	它	离开	从	这	尸体	.

用拳头抵住皮肤，将其从尸体上剥离。

[wɜːk] ['sləʊli] [ænd; ənd][ə'vɔɪd] ['teərɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [fel] [ænd; ənd]['mʌs(ə)lz] .

Work	slowly	and	avoid	tearing	through	the	fell	and	muscles	.
工作	缓慢地	和	避免	撕裂	通过	这	跌倒	和	肌肉	.

动作要慢，避免撕裂皮毛和肌肉。

['ɑːftə(r)][ðə; ði][pelt][ɪz] ['luːs(ə)nd] ['əʊvə(r)][ðə; ði] ['brɪskɪt] ([fɪg] .

After	the	pelt	is	loosened	over	the	brisket	(	fig	.
后	这	毛皮	是	松动	超过	这	胸部	(	如图	.

将毛皮从胸前松开后（图）。

-) , [stɒp][ænd; ənd][skɪn] [aʊt][ðə; ði][rɪə(r)][legz] .

10	)	,	stop	and	skin	out	the	rear	legs	.
-	)	,	停止	和	皮肤	出去	这	后部	腿	.

10），停下来剥去后腿的皮。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5026
PN	-	-

PN-5026

['fɪgə(r)][eit] . — ['skɪnɪŋ] [nek] .

Figure	8	.	—	Skinning	neck	.
数字	8	.	—	剥皮	脖子	.

图 8.—剥颈部皮。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5027
PN	-	-

PN-5027

['fɪgə(r)] [naɪn] . — ['fɪstɪŋ] ['brɪskɪt] .
Figure 9 . — Fisting brisket .
数字 9 . — 拳交 胸部 .

图 9.—拳交牛腩。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5028
PN - -

PN-5028

['fɪgə(r)] - . — ['fɪstɪŋ] ['brɪskɪt] .
Figure 10 . — Fisting brisket .
数字 - . — 拳交 胸部 .

图 10.—拳交牛腩。

['stretʃɪŋ] [ðə; ði][rɪə(r)][legz] ,
Stretching the rear legs ,
伸展 这 后部 腿 ,

伸展后腿，

[rɪ'muːv] [ə; eɪ][strɪp][ɒv; əv][skɪn] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði][leg][ænd; ənd]['əʊvə(r)][ðə; ði] [hɒk] ([fɪg]
remove a strip of skin down the back of the leg and over the hock (fig
消除 一个 条 的 皮肤 向下 这 后退 的 这 腿 和 超过 这 跺脚 (如图
. -) .
. 11) .
. -) .

沿腿后侧向下切掉一条皮肤，一直切到跗关节（图 11）。

[wɪð] [ðə; ði][leg] [stɪl] [bɪ'twiːn] [jɔː(r); jə(r)] [niːz] ,
With the leg still between your knees ,
和 这 腿 仍然 之间 你的 膝盖 ,

保持腿在双膝之间，

[tɜːn] [ðə; ði] [naɪf] ['aʊtwəd] [ænd; ənd]['əʊpən][ðə; ði][skɪn][frɒm; frəm][ðə; ði] [hɒk] [tuː; tə][ə; eɪ][pɔɪnt][ɪn]
turn the knife outward and open the skin from the hock to a point in
转动 这 刀 向外 和 打开 这 皮肤 从 这 跺脚 到 一个 观点 在
[frʌnt] [ɒv; əv][ðə; ði]['eɪnəs] ([fɪg] . -) .
front of the anus (fig . 12) .
正面 的 这 肛门 (如图 . -) .

将刀向外旋转，从脚踝到肛门前方切开皮肤（图 12）。

[skɪn] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [hɒk] [ænd; ənd] [daʊn] [ðə; ði] [ʃæŋk] .
Skin around the hock and down the shank .
皮肤 大约 这 跺脚 和 向下 这 小腿 .

跗关节周围和胫骨下方的皮肤。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [fʊt] [æt; ət][ðə; ði][lɑːst][dʒɔɪnt] ([ðə; ði][wʌn][nekst][tuː; tə][ðə; ði] [huːf]) .
Remove the foot at the last joint (the one next to the hoof) .
消除 这 脚 在 这 最后的 联合的 (这 一 下一个 到 这 蹄) .

将脚从最后一个关节（蹄子旁边的那个关节）处切除。

[siː] [fɪg] . - .
See fig . 13 .
看 如图 . - .

参见图13。

['fɒləʊ] [ðə; ði] [seɪm] [prə'siːdʒə(r)][ɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)][leg][ænd; ənd] [ðen] [fɪst][ðə; ði][pelt] [ɒf] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd]
Follow the same procedure on the other leg and then fist the pelt off the inside
跟随 这 相同的 程序 在 这 其他 腿 和 然后 拳头 这 毛皮 离开 这 里面
[ɒv; əv][ðə; ði][legz][ænd; ənd]['əʊvə(r)][ðə; ði] [krɒtʃ] ([fɪg] . -) .
of the legs and over the crotch (fig . 14) .
的 这 腿 和 超过 这 裆 (如图 . -) .

在另一条腿上按照同样的步骤，然后用拳头将皮毛从腿内侧剥下来，并盖住裆部（图 14）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5029
PN - -

PN-5029

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] ['haɪndˌlɛg] .
Figure 11 . — Skinning hindleg .
数字 - . — 剥皮 后腿 .

图 11.—剥去后腿皮。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5030
PN - -

PN-5030

['fɪgə(r)] - . — ['kʌtɪŋ] [tuː; tə]['mɪdlaɪn] .
Figure 12 . — Cutting to midline .
数字 - . — 切割 到 中线 .

图 12.—切至中线。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5031
PN - -

PN-5031

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [fʊt] .
Figure 13 . — Removing foot .
数字 - . — 移除 脚 .

图 13.—移除足部。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5032
PN - -

PN-5032

['fɪgə(r)] - . — ['fɪstɪŋ] ['əʊvə(r)][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv][legz] .
Figure 14 . — Fisting over inside of legs .
数字 - . — 拳交 超过 里面 的 腿 .

图 14.—拳交越过腿内侧。

[frɒm; frəm][ðə; ði] [brest] ,
From the breast ,
从 这 胸部 ,

从乳房中，

[fɪst] [daʊn] [ðə; ði] ['beli] [ænd; ənd] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['neɪvl] [tuː; tə][ðə; ði] ['əʊpənɪŋ] [æt; ət][ðə; ði] [krɒtʃ] ([fɪg] .
fist down the belly and around the navel to the opening at the crotch (fig .
拳头 向下 这 腹部 和 大约 这 脐 到 这 开幕 在 这 裆 (如图 .
-) .
15) .
-) .

拳头顺着腹部向下，绕过肚脐，到达裆部的开口处（图 15）。

[ðə; ði] ['kɑːkəs] [ɪz] [naʊ] ['redi] [tuː; tə][biː; bi] [hʌŋ] .
The carcass is now ready to be hung .
这 尸体 是 现在 准备好 到 是 悬挂 .

现在可以把动物尸体挂起来了。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5033
PN - -

PN-5033

['fɪgə(r)] - . — ['fɪstɪŋ] [daʊn] ['beli] .
Figure 15 . — Fisting down belly .
数字 - . — 拳交 向下 腹部 .

图 15.—拳头向下按压腹部。

[taɪ] [ə; eɪ] ['hevi] [kɔ:d] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['haɪnd,lɛgz] , [ænd; ənd] [sə'spend] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] .
Tie a heavy cord around the hindlegs , and suspend the carcass .
领带 一个 重的 绳索 大约 这 后腿 , 和 暂停 这 尸体 .

用粗绳将后腿绑住，然后悬挂尸体。

[ðə; ði] [pɔɪnt] [ɒv; əv] ['hæŋɪŋ] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [ə'prɒksɪmətli] ['sev(ə)n] [fi:t] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [graʊnd]
The point of hanging should be approximately seven feet from the ground
这 观点 的 绞刑 应该 是 大约 七 脚 从 这 地面
[tu:; tə] [prə'vaɪd] [ə; eɪ] [gʊd] ['wɜ:kɪŋ] [haɪt] .
to provide a good working height .
到 提供 一个 好的 在职的 高度 .

悬挂点应离地约七英尺，以提供良好的工作高度。

[sə'spendɪd] ['meθəd] . — [taɪ] [ə; eɪ] ['hevi] [strɪŋ] [ə'raʊnd] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [rɪə(r)] [legz] [ænd; ənd]
Suspended method . — Tie a heavy string around one of the rear legs and
暂停 方法 . — 领带 一个 重的 细绳 大约 一 的 这 后部 腿 和
[sə'spend] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] ([fɪg] . -) .
suspend the carcass (fig . 16) .
暂停 这 尸体 (如图 . -) .

悬挂法——用粗绳将一条后腿绑起来，悬挂尸体（图16）。

[ɒn] [ðə; ði] [leg] [nɒt] [sə'spendɪd] ,
On the leg not suspended ,
在 这 腿 不是 暂停 ,

未悬吊的那条腿，

[rɪ'mu:v] [ə; eɪ] [strɪp] [ɒv; əv] [skɪn] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [hɒk] [ænd; ənd] [pɑ:st] [ðə; ði] [dju:] - [klɔ:z] ([fɪg] . -) .
remove a strip of skin over the hock and past the dew - claws (fig . 17) .
消除 一个 条 的 皮肤 超过 这 跺脚 和 过去的 这 露 - 爪子 (如图 . -) .

切除跗关节上方和狼爪上方的一条皮肤（图 17）。

[tɜ:n] [ðə; ði] [naɪf] ['aʊtwəd] [ænd; ənd] ['əʊpən] [ðə; ði] [skɪn] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [hɒk] [tu:; tə] [ə; eɪ] [pɔɪnt] [ɪn]
Turn the knife outward and open the skin from the hock to a point in
转动 这 刀 向外 和 打开 这 皮肤 从 这 跺脚 到 一个 观点 在
[frʌnt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['eɪnəs] .
front of the anus .
正面 的 这 肛门 .

将刀向外旋转，从脚踝处切开皮肤，一直切到肛门前方。

[skɪn] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [hɒk] [ænd; ənd] [daʊn] [ðə; ði] [ʃæŋk] ([fɪg] . -) .
Skin around the hock and down the shank (fig . 18) .
皮肤 大约 这 跺脚 和 向下 这 小腿 (如图 . -) .

跗关节周围和胫骨下方的皮肤（图 18）。

[rɪ'mu:v] [ðə; ði] [fʊt] [æt; ət] [ðə; ði] [lɑ:st] [dʒɔɪnt] .
Remove the foot at the last joint .
消除 这 脚 在 这 最后的 联合的 .

从最后一个关节处将脚切除。

[ˌpi:'ɛn] - -
PN - 5034
PN - -

PN-5034

['fɪgə(r)] - . — [sə'spendɪd] ['kɑ:kəs] .
Figure 16 . — Suspended carcass .
数字 - . — 暂停 尸体 .

图 16.—悬挂的尸体。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5035
PN - -

PN-5035

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] ['haɪndˌlɛg] .
Figure 17 . — Skinning hindleg .
数字 - . — 剥皮 后腿 .

图 17.—剥去后腿皮。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5036
PN - -

PN-5036

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] ['haɪndˌlɛg] .
Figure 18 . — Skinning hindleg .
数字 - . — 剥皮 后腿 .

图 18.—剥去后腿皮。

[rɪˈmuːv] [ə; eɪ][strɪp][ɒv; əv][skɪn] [əˈlɒŋ] [ðə; ði] [səˈspendɪd] [leg][ænd; ənd][kʌt][ðə; ði][skɪn][frɒm; frəm]
Remove a strip of skin along the suspended leg and cut the skin from
消除 一个 条 的 皮肤 沿着 这 暂停 腿 和 切 这 皮肤 从
[ðə; ði] [hɒk] [təˈwɔːdz] [ðə; ði]['eɪnəs] ,
the hock towards the anus ,
这 跺脚 向 这 肛门 ,

沿着悬吊的腿切掉一条皮，从跗关节向肛门方向切开皮肤。

[kəˈnektɪŋ] [wɪð] [ðə; ði][kʌt][frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌðə(r)][leg] ([fɪg] . -) .
connecting with the cut from the other leg (fig . 19) .
连接 和 这 切 从 这 其他 腿 (如图 . -) .

与另一条腿的切口连接（图 19）。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði][skɪn] [əˈraʊnd][ðə; ði] [ʃæŋk] .
Remove the skin around the shank .
消除 这 皮肤 大约 这 小腿 .

去除小腿周围的皮。

[fɪst] [əˈlɒŋ] [ðə; ði][kʌt] [bɪˈtwiːn] [ðə; ði][legz] , [rɪˈmuːvɪŋ] [ðə; ði][pelt] [əˈraʊnd][ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði]
Fist along the cut between the legs , removing the pelt around the back of the
拳头 沿着 这 切 之间 这 腿 , 移除 这 毛皮 大约 这 后退 的 这
[legz] ,
legs ,
腿 ,

用拳头沿着两腿之间的切口，去除腿后方的皮毛。

[ɪn][ðə; ði] [krɒtʃ] [ænd; ənd][əˈraʊnd][ðə; ði] [frʌnt] [ɒv; əv][ðə; ði][legz] .
in the crotch and around the front of the legs .
在 这 裆 和 大约 这 正面 的 这 腿 .

在胯部和腿部前侧周围。

[səˈspend] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [baɪ][ðə; ði] ['ɒpəzɪt] [leg][ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [fʊt] [ɒn][ðə; ði] ['luːs(ə)nd] [leg]
Suspend the carcass by the opposite leg and remove the foot on the loosened leg
暂停 这 尸体 经过 这 对面的 腿 和 消除 这 脚 在 这 松动 腿
.
:
.

将尸体悬挂在另一条腿上，然后取下松开腿上的脚。

[taɪ][ə; eɪ] ['hevi] [kɔːd] [əˈraʊnd][bəuθ][rɪə(r)][legz][ænd; ənd][səˈspend] [ðə; ði] ['kɑːkəs] ([fɪg] . -) .
Tie a heavy cord around both rear legs and suspend the carcass (fig . 20) .
领带 一个 重的 绳索 大约 两个都 后部 腿 和 暂停 这 尸体 (如图 . -) .

将一根粗绳绑在两条后腿上，并将尸体悬挂起来（图 20）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5037
PN - -

PN-5037

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] ['haɪndˌlɛg] .
Figure 19 . — Skinning hindleg .
数字 - . — 剥皮 后腿 .

图 19.—剥去后腿皮。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5038
PN - -

PN-5038

['fɪgə(r)] - . — [bəuθ] [legz] [taɪd] .
Figure 20 . — Both legs tied .
数字 - . — 两个都 腿 系 .

图 20.—双腿被绑住。

[rɪˈmuːv] [ə; eɪ] [strɪp] [ɒv; əv] [skɪn] [əˈlɒŋ] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [frʌnt] [legz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [niː]
Remove a strip of skin along the back of the front legs from the knee
消除 一个 条 的 皮肤 沿着 这 后退 的 这 正面 腿 从 这 膝盖
[tuː; tə] [ðə; ði] [fʊt] ([fɪg] . -) .
to the foot (fig . 21) .
到 这 脚 (如图 . -) .

沿前腿后侧，从膝盖到脚部，切掉一条皮肤（图 21）。

[meɪk] [ə; eɪ] [splɪt] [ɪn] [ðə; ði] [pelt] [bɪˈgɪnɪŋ] [æt; ət] [iːtʃ] [niː] [ænd; ənd] [kəˈnektɪŋ] [æt; ət] [ðə; ði] [nek]
Make a split in the pelt beginning at each knee and connecting at the neck
制作 一个 分裂 在 这 毛皮 开始 在 每个 膝盖 和 连接 在 这 脖子
[ɪn] [frʌnt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [brest] .
in front of the breast .
在 正面 的 这 胸部 .

从每只膝盖处开始，在皮毛上划开一道口子，一直延伸到胸部前方的颈部。

['əʊpən] [ðə; ði] [pelt] [daʊn] [ðə; ði] [nek] [tuː; tə] [ðə; ði] ['əʊpənɪŋ] [meɪd] [baɪ] ['stɪkɪŋ] ([fɪg] . -) .
Open the pelt down the neck to the opening made by sticking (fig . 22) .
打开 这 毛皮 向下 这 脖子 到 这 开幕 制成 经过 粘性 (如图 . -) .

沿着颈部向下打开皮毛，直到用棍子撑开的开口（图 22）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5039
PN - -

PN-5039

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] ['fɔːleg] .
Figure 21 . — Skinning foreleg .
数字 - . — 剥皮 前腿 .

图 21.—剥去前腿皮。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5040
PN - -

PN-5040

['fɪgə(r)] - . — ['əʊpənɪŋ] [pelt] [tuː; tə] [nek] .
Figure 22 . — Opening pelt to neck .
数字 - . — 开幕 毛皮 到 脖子 .

图 22.—打开皮毛至颈部。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [pelt] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [brest] [baɪ] ['pʊlɪŋ] [ðə; ði] [pelt] [ʌp] [ænd; ənd] [bæk] ([fɪg] . -) .

Remove	**the**	**pelt**	**over**	**the**	**breast**	**by**	**pulling**	**the**	**pelt**	**up**	**and**	**back**	**(**	**fig**	**.**	**23**	**)**	**.**
消除	这	毛皮	超过	这	胸部	经过	拉	这	毛皮	向上	和	后退	(	如图	.	-	)	.

将胸部的皮毛向上向后拉，将其去除（图 23）。

[wʌns] ['stɑːtɪd] , [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [best] [tuː; tə] [kəm'pliːt] [baɪ] ['fɪstɪŋ] .

Once	**started**	**,**	**it**	**is**	**best**	**to**	**complete**	**by**	**fisting**	**.**
一次	开始	,	它	是	最好的	到	完全的	经过	拳交	.

一旦开始，最好用拳头完成。

[fɪst] [ə'lɒŋ] [ðə; ði] ['beli] [ænd; ənd] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [flæŋks] , ['miːtɪŋ] [ðə; ði] ['əʊpənɪŋ] [meɪd] [æt; ət] [ðə; ði]

Fist	**along**	**the**	**belly**	**and**	**around**	**the**	**flanks**	**,**	**meeting**	**the**	**opening**	**made**	**at**	**the**
拳头	沿着	这	腹部	和	大约	这	侧翼	,	会议	这	开幕	制成	在	这

[rɪə(r)] [legz] ([fɪg] . -) .

rear	**legs**	**(**	**fig**	**.**	**24**	**)**	**.**
后部	腿	(	如图	.	-	)	.

拳头沿着腹部和侧腹，与后腿处的开口相接（图 24）。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**5041**
PN	-	-

PN-5041

['fɪgə(r)] - . — ['fɪstɪŋ] ['brɪskɪt] .

Figure	**23**	**.**	**—**	**Fisting**	**brisket**	**.**
数字	-	.	—	拳交	胸部	.

图 23.—拳交牛腩。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**5042**
PN	-	-

PN-5042

['fɪgə(r)] - . — ['fɪstɪŋ] ['beli] .

Figure	**24**	**.**	**—**	**Fisting**	**belly**	**.**
数字	-	.	—	拳交	腹部	.

图 24.—拳交腹部。

[saɪdz] [ænd; ənd] [bæk] . — ['əʊpən] [ðə; ði] [pelt] [daʊn] [ðə; ði] ['mɪdlaɪn] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['beli] [ænd; ənd] ['luːs(ə)n]

Sides	**and**	**back**	**.**	**—**	**Open**	**the**	**pelt**	**down**	**the**	**midline**	**of**	**the**	**belly**	**and**	**loosen**
侧面	和	后退	.	—	打开	这	毛皮	向下	这	中线	的	这	腹部	和	松开

[ðə; ði] ['neɪvl] .

the	**navel**	**.**
这	脐	.

侧面和背部——沿着腹部中线打开皮毛，松开肚脐。

[həʊld] [ðə; ði] [pelt] [taɪt] [wɪð] [wʌn] [hænd] [ænd; ənd] [fɪst] [ɒf] [ðə; ði] [saɪdz] , [wɜːk] [ə'raʊnd] [tuː; tə] [ðə; ði]

Hold	**the**	**pelt**	**tight**	**with**	**one**	**hand**	**and**	**fist**	**off**	**the**	**sides**	**,**	**work**	**around**	**to**	**the**
抓住	这	毛皮	紧的	和	一	手	和	拳头	离开	这	侧面	,	工作	大约	到	这

[bæk] ,

back	**,**
后退	,

用一只手紧紧抓住兽皮，另一只手握住两侧，绕到兽皮背面。

[ænd; ənd] [ʌp] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['haɪndˌlɛgz] ([fɪg] . -) .

and	**up**	**around**	**the**	**hindlegs**	**(**	**fig**	**.**	**25**	**)**	**.**
和	向上	大约	这	后腿	(	如图	.	-	)	.

并向上延伸至后腿周围（图 25）。

[ɪf] [ðə; ði] [fel] [ɪz] ['brəʊkən] [traɪ] [tuː; tə] [wɜːk] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [breɪk] [tuː; tə] [get] [ə; eɪ] [njuː] [stɑːt] .

If	**the**	**fell**	**is**	**broken**	**try**	**to**	**work**	**around**	**the**	**break**	**to**	**get**	**a**	**new**	**start**	**.**
如果	这	跌倒	是	破碎的	尝试	到	工作	大约	这	休息	到	得到	一个	新的	开始	.

如果山坡断裂，试着绕过断裂处重新开始。

[fɪst] [daʊn] [pɑːst][ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] , [ə'raʊnd][ðə; ði][saɪdz][ænd; ənd][ʌp]['əʊvə(r)][ðə; ði] [rʌmp] .

Fist	**down**	**past**	**the**	**shoulder**	**,**	**around**	**the**	**sides**	**and**	**up**	**over**	**the**	**rump**	**.**
拳头	向下	过去的	这	肩膀	,	大约	这	侧面	和	向上	超过	这	臀部	.

拳头向下越过肩膀，绕过身体两侧，向上越过臀部。

[frɒm; frəm] [ˌʌndə'niːθ] [ðə; ði] [hɒk] ,

From	**underneath**	**the**	**hock**	**,**
从	下	这	跺脚	,

从跗关节下方开始，

[pʊʃ] [ʌp] [ʌn'tɪl][ðə; ði][pelt] [hæŋz] [baɪ][ðə; ði][skɪn] [ðæt] [ɪz] ['fɑːsənd] [tuː; tə][ðə; ði][teɪl][ænd; ənd]['eɪnəs] (

push	**up**	**until**	**the**	**pelt**	**hangs**	**by**	**the**	**skin**	**that**	**is**	**fastened**	**to**	**the**	**tail**	**and**	**anus**	**(**
推	向上	直到	这	毛皮	悬挂	经过	这	皮肤	那	是	系紧	到	这	尾巴	和	肛门	(

[fɪg] . -) .

fig	**.**	**26**	**)**	**.**
如图	.	-	)	.

向上推，直到皮毛仅靠与尾巴和肛门相连的皮肤悬挂着（图 26）。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['nesəsəri] [tuː; tə][juːz][ə; eɪ] [naɪf] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði][pelt] [ə'raʊnd][ðə; ði][teɪl] ([fɪg] .

It	**will**	**be**	**necessary**	**to**	**use**	**a**	**knife**	**to**	**remove**	**the**	**pelt**	**around**	**the**	**tail**	**(**	**fig**	**.**
它	将要	是	必要的	到	使用	一个	刀	到	消除	这	毛皮	大约	这	尾巴	(	如图	.

-) .

27	**)**	**.**
-	)	.

需要用刀去除尾巴周围的皮毛（图 27）。

['keəfəli] [skɪn] [ə'raʊnd][ðə; ði][teɪl][ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðə; ði][pelt][tuː; tə][drɒp] ([fɪg] . -) .

Carefully	**skin**	**around**	**the**	**tail**	**and**	**allow**	**the**	**pelt**	**to**	**drop**	**(**	**fig**	**.**	**28**	**)**	**.**
小心	皮肤	大约	这	尾巴	和	允许	这	毛皮	到	降低	(	如图	.	-	)	.

小心地剥去尾巴周围的皮，让皮毛掉下来（图 28）。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**5043**
PN	-	-

PN-5043

['fɪgə(r)] - . — ['fɪstɪŋ] [saɪd][ænd; ənd] [bæk] .

Figure	**25**	**.**	**—**	**Fisting**	**side**	**and**	**back**	**.**
数字	-	.	—	拳交	边	和	后退	.

图 25.—拳交侧面和背面。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**5044**
PN	-	-

PN-5044

['fɪgə(r)] - . — ['pʊlɪŋ] [pelt] [ʌp] .

Figure	**26**	**.**	**—**	**Pulling**	**pelt**	**up**	**.**
数字	-	.	—	拉	毛皮	向上	.

图 26.—拔皮。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**5045**
PN	-	-

PN-5045

['fɪgə(r)] - . — ['skɪnɪŋ] [ə'raʊnd] [teɪl] .

Figure	**27**	**.**	**—**	**Skinning**	**around**	**tail**	**.**
数字	-	.	—	剥皮	大约	尾巴	.

图 27.—剥去尾巴周围的皮。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5046
PN - -

PN-5046

['fɪgə(r)] - . — [let] [pelt] [drɒp] .
Figure 28 . — Let pelt drop .
数字 - . — 让 毛皮 降低 .

图 28.—让毛皮掉落。

[ðə; ði] [frʌnt] [fiːt] [kæn; kən][biː; bi] [rɪˈmuːvd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði][dʒɔɪnt][æt; ət][ðə; ði] [niː] ([fɪg]
The front feet can be removed by cutting through the joint at the knee (fig
这 正面 脚 能 是 已移除 经过 切割 通过 这 联合的 在 这 膝盖 (如图
. -) [ɔː(r)][baɪ] ['breɪkɪŋ] [ðem; ðəm][æt; ət][ðə; ði] “ [breɪk] ” [ɔː(r)] “ [spuːl] ” [dʒɔɪnts] .
. 29) or by breaking them at the “ break ” or “ spool ” joints .
. -) 或者 经过 打破 他们 在 这 “ 休息 ” 或者 “ 线轴 ” 关节 .

可以通过切断膝盖处的关节（图 29）或通过折断"断裂"或"卷轴"关节来移除前脚。

[tuː; tə] [breɪk] [ðə; ði][legz][æt; ət][ðə; ði] “ [breɪk] ” [ɔː(r)] “ [spuːl] ” [dʒɔɪnt] ,
To break the legs at the “ break ” or “ spool ” joint ,
到 休息 这 腿 在 这 “ 休息 ” 或者 “ 线轴 ” 联合的 ,

在"断裂"或"卷轴"关节处折断腿部，

[kʌt] [əˈkrɒs] [ðə; ði]['tendən] [bɪˈtwiːn] [ðə; ði] [niː] [ænd; ənd] [fʊt] ([fɪg] .
cut across the tendon between the knee and foot (fig .
切 穿过 这 肌腱 之间 这 膝盖 和 脚 (如图 .

切开膝盖和脚之间的肌腱（图）。

-) , [grɑːsp][ðə; ði] [fʊt] [ɪn][wʌn][hænd] , [ðə; ði][leg][ɪn][ðə; ði]['ʌðə(r)] , [ænd; ənd] [breɪk] [bæk] [ænd; ənd]
30) , grasp the foot in one hand , the leg in the other , and break back and
-) , 抓牢 这 脚 在 一 手 , 这 腿 在 这 其他 , 和 休息 后退 和
['saɪdweɪz] .
sideways .
侧身 .

30），一手抓住脚，一手抓住腿，向后向侧折。

[ɒn] [jʌŋ] [læmz] [ðə; ði] “ [breɪk] ” [dʒɔɪnt] [wɪl] [snæp] ['iːzəli] [ænd; ənd][ðə; ði] [fʊt] [kæn; kən][biː; bi]
On young lambs the “ break ” joint will snap easily and the foot can be
在 年轻的 羔羊 这 “ 休息 ” 联合的 将要 折断 容易地 和 这 脚 能 是
[rɪˈmuːvd] .
removed .
已移除 .

在幼羊身上，"断裂"关节很容易断裂，可以把蹄子取下来。

[ɒn]['əʊldə] [læmz] ,
On older lambs ,
在 老 羔羊 ,

对于较大的羔羊，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['nesəsəri] [tuː; tə][kʌt] [əˈkrɒs] [ðə; ði] ['pæstən] [dʒɔɪnt][ænd; ənd] [twɪst] [ðə; ði] [təʊz] [ɒf] .
it will be necessary to cut across the pastern joint and twist the toes off .
它 将要 是 必要的 到 切 穿过 这 系部 联合的 和 捻 这 脚趾 离开 .

需要切断系关节，然后把脚趾扭下来。

[ðɪs] [dʒɔɪnt][ɪz] [kɔːld] [ðə; ði] “ [spuːl] ” [dʒɔɪnt] ([fɪg] . -) .
This joint is called the “ spool ” joint (fig . 31) .
这 联合的 是 称为 这 “ 线轴 ” 联合的 (如图 . -) .

这种连接方式称为"卷轴"连接（图 31）。

[wɒʃ] [ðə; ði] ['kɑːkəs] ['θʌrəli] [bɪˈfɔː(r)] [ɪˈvɪsəreɪtɪŋ] .
Wash the carcass thoroughly before eviscerating .
洗 这 尸体 彻底 前 开膛破肚 .

取出内脏前，务必将尸体彻底清洗干净。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [hed] [æt; ət][ðə; ði][dʒɔɪnt][kləusɪst][tuː; tə][ðə; ði] [hed] ([fɪg] . -) .
Remove the head at the joint closest to the head (fig . 32) .
消除 这 头 在 这 联合的 最接近 到 这 头 (如图 . -) .

移除靠近头部的关节处的头部（图 32）。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5047
PN - -

PN-5047

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] ['fɔːleg] .
Figure 29 . — Removing foreleg .
数字 - . — 移除 前腿 .

图 29.—切除前腿。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5048
PN - -

PN-5048

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [frʌnt] [fʊt] [æt; ət] [spuːl] [dʒɔɪnt] .
Figure 30 . — Removing front foot at spool joint .
数字 - . — 移除 正面 脚 在 线轴 联合的 .

图 30.—拆下线轴接头处的前脚。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5049
PN - -

PN-5049

['fɪgə(r)] - . — [spuːl] [dʒɔɪnt] .
Figure 31 . — Spool joint .
数字 - . — 线轴 联合的 .

图 31.—线轴接头。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5050
PN - -

PN-5050

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [hed] .
Figure 32 . — Removing head .
数字 - . — 移除 头 .

图 32.—移除头部。

[ɪˌvɪsə'reɪʃən]
Evisceration
内脏切除

内脏切除

['luːs(ə)n][ðə; ði][lɑːdʒ] [ɪn'testɪn] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'raʊnd][ðə; ði]['rektəm] [diːp] ['ɪntuː][ðə; ði]['pelvɪk][kə'næl] (
Loosen the large intestine by cutting around the rectum deep into the pelvic canal (
松开 这 大的 肠 经过 切割 大约 这 直肠 深的 进入 这 骨盆 运河 (
[fɪg] . -) .
fig . 33) .
如图 . -) .

沿直肠向盆腔深处切开，使大肠松动（图 33）。

[pʊl] [ðə; ði]['rektəm] ['aʊtwəd] ['kʌtɪŋ] ['eni] [rɪ'meɪnɪŋ] [ə'tætʃmənts] .
Pull the rectum outward cutting any remaining attachments .
拉 这 直肠 向外 切割 任何 其余的 附件 .

将直肠向外拉，切断任何残留的组织。

[taɪ] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [strɪŋ] [əˈraʊnd] [ðə; ði] [lɑːdʒ] [ɪnˈtestɪn] [nɪə(r)] [ɪts] [ˈəʊpənɪŋ] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ ˈtiː]

Tie	a	piece	of	string	around	the	large	intestine	near	its	opening	and	let	it
领带	一个	片	的	细绳	大约	这	大的	肠	靠近	它是	开幕	和	让	它

[drɒp] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [ˈpelvɪk] [ˈkævəti] ([fɪg] . -) .

drop	into	the	pelvic	cavity	(	fig	.	34	)	.
降低	进入	这	骨盆	空腔	(	如图	.	-	)	.

将一根绳子系在大肠开口附近，然后让它落入盆腔（图 34）。

[ɪn] [læm] [ɔː(r)] [ˈmʌtn] [ðə; ði] [ˈpelvɪk] [bəʊn] [ɪz] [nɒt] [ˈsepəreɪtɪd] .

In	lamb	or	mutton	the	pelvic	bone	is	not	separated	.
在	羊肉	或者	羊肉	这	骨盆	骨	是	不是	分开	.

羔羊或绵羊的骨盆骨没有分离。

[ˌpiːˈɛn] - -

PN	-	5051
PN	-	-

PN-5051

[ˈfɪgə(r)] - . — [ˈluːsnɪŋ] [ˈeɪnəs] .

Figure	33	.	—	Loosening	anus	.
数字	-	.	—	松动	肛门	.

图 33.—放松肛门。

[ˌpiːˈɛn] - -

PN	-	5052
PN	-	-

PN-5052

[ˈfɪgə(r)] - . — [ˈtaɪɪŋ] [ˈeɪnəs] .

Figure	34	.	—	Tying	anus	.
数字	-	.	—	捆绑	肛门	.

图 34.—肛门结扎。

[ləʊˈkeɪt] [ðə; ði] [end] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈstɜːnəm] ([fɪg] . -) [ænd; ənd] [splɪt] [ðə; ði] [ˈbrestbəʊn] [wɪð] [ə; eɪ]

Locate	the	end	of	the	sternum	(	fig	.	35	)	and	split	the	breastbone	with	a
定位	这	结尾	的	这	胸骨	(	如图	.	-	)	和	分裂	这	胸骨	和	一个

[naɪf] [ɔː(r)] [sɔː] ([fɪg] . -) .

knife	or	saw	(	fig	.	36	)	.
刀	或者	锯	(	如图	.	-	)	.

找到胸骨末端（图 35），用刀或锯子将胸骨劈开（图 36）。

[duː; də] [nɒt] [kʌt] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [ˈbɒdi] [ˈkævəti] .

Do	not	cut	into	the	body	cavity	.
做	不是	切	进入	这	身体	空腔	.

不要切开体腔。

[meɪk] [ə; eɪ] [kʌt] [θruː] [ðə; ði] [ˌsiː əʊ ˈdiː] [ɔː(r)] [ˈʌdə(r)] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [ˈpelvɪk] [ˈkævəti] .

Make	a	cut	through	the	cod	or	udder	into	the	pelvic	cavity	.
制作	一个	切	通过	这	鳕鱼	或者	乳房	进入	这	骨盆	空腔	.

切开鱼腹或乳房，进入骨盆腔。

[meɪk] [ðɪs] [ˈəʊpənɪŋ] [lɑːdʒ] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [ɪnˈsɜːt] [ðə; ði] [hænd] .

Make	this	opening	large	enough	to	insert	the	hand	.
制作	这	开幕	大的	足够的	到	插入	这	手	.

将开口做得足够大，以便手可以伸进去。

[ɪnˈsɜːt] [ðə; ði] [naɪf] [ˈhænd(ə)l] [ˌɪnˈsaɪd] [ðə; ði] [ˈbɒdi] [ˈkævəti] [ænd; ənd] [wɪð] [ðə; ði] [bleɪd] [ɪkˈstendɪd] [ˈaʊtwəd] ,

Insert	the	knife	handle	inside	the	body	cavity	and	with	the	blade	extended	outward	,
插入	这	刀	处理	里面	这	身体	空腔	和	和	这	刀刃	扩展	向外	,

将刀柄插入体内腔，刀刃向外伸展，

['əʊpən][ðə; ði]['bɒdi]['kævəti][tuː; tə][ðə; ði]['əʊpənɪŋ] [meɪd] [æt; ət][ðə; ði]['brɪskɪt] ([fɪg] . -) .

open	the	body	cavity	to	the	opening	made	at	the	brisket	(	fig	.	37	)	.
打开	这	身体	空腔	到	这	开幕	制成	在	这	胸部	(	如图	.	-	)	.

打开体腔，直至胸骨处所开的开口（图 37）。

[ə'laʊ] [ðə; ði] [pɔːntʃ] [ænd; ənd] [ɪn'testɪn] [tuː; tə][rəʊl][aʊt][ænd; ənd] [hæŋ] .

Allow	the	paunch	and	intestines	to	roll	out	and	hang	.
允许	这	大肚子	和	肠子	到	卷	出去	和	悬挂	.

让肚子和肠子垂下来。

[duː; də][nɒt] [ə'laʊ] [ðem; ðəm][tuː; tə][fɔːl][æz; əz][ðə; ði] [ɪ'sɒfəgəs] [wɪl] [teə(r); tɪə][ænd; ənd] [spɪl] [ɪts]

Do	not	allow	them	to	fall	as	the	esophagus	will	tear	and	spill	its
做	不是	允许	他们	到	落下	作为	这	食管	将要	撕	和	洒	它是

['kɒntents] ['ɒntə][ðə; ði] ['kɑːkəs] .

contents	onto	the	carcass	.
内容	到	这	尸体	.

不要让它们掉落，否则食道会撕裂，里面的东西会流到尸体上。

[faɪnd][ðə; ði] ['luːs(ə)nd] [lɑːdʒ] [ɪn'testɪn] , [ænd; ənd] [pʊl] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] [pɑːst][ðə; ði] ['kɪdnɪz] ,

Find	the	loosened	large	intestine	,	and	pull	it	down	past	the	kidneys	,
寻找	这	松动	大的	肠	,	和	拉	它	向下	过去的	这	肾脏	,

找到松动的大肠，并将其向下牵拉至肾脏下方。

['liːvɪŋ] [ðə; ði] ['kɪdnɪz] [ɪn'tækt] ([fɪg] . -) .

leaving	the	kidneys	intact	(	fig	.	38	)	.
离开	这	肾脏	完好无损的	(	如图	.	-	)	.

保留肾脏完整（图 38）。

[rɪ'muːv] [ðə; ði]['lɪvə(r)][baɪ] ['riːtʃɪŋ] [bɪ'haɪnd][ænd; ənd] ['pʊlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [waɪl] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [kə'nektɪv]

Remove	the	liver	by	reaching	behind	and	pulling	it	while	cutting	the	connective
消除	这	肝	经过	到达	在后面	和	拉	它	尽管	切割	这	连接词

['tɪʃuː] ([fɪg] . -) .

tissue	(	fig	.	39	)	.
组织	(	如图	.	-	)	.

将肝脏从后面伸入，一边切断结缔组织一边将其拉出（图 39）。

[ɪg'zæmɪn][ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)]['eni] ['æbsɛsɪz] (['jeləʊ] [ɔː(r)] [waɪt] [pʌs]) [ɔː(r)][skɑː(r)] ['tɪʃuː] .

Examine	it	for	any	abscesses	(	yellow	or	white	pus	)	or	scar	tissue	.
检查	它	为了	任何	脓肿	(	黄色的	或者	白色的	脓	)	或者	瘢痕	组织	.

检查是否有脓肿（黄色或白色脓液）或疤痕组织。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][gɔːl]['blædə(r)][frɒm; frəm][ðə; ði]['lɪvə(r)][baɪ] ['kʌtɪŋ] [bɪ'niːθ] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] ['pʊlɪŋ] (

Remove	the	gall	bladder	from	the	liver	by	cutting	beneath	it	and	pulling	(
消除	这	瘿	膀胱	从	这	肝	经过	切割	下面	它	和	拉	(

[fɪg] . -) .

fig	.	40	)	.
如图	.	-	)	.

将胆囊从肝脏中取出，方法是从胆囊下方切开并拉出（图 40）。

[biː; bi]['keəf(ə)l][nɒt][tuː; tə] [ə'laʊ] [ɪts] ['kɒntents] [tuː; tə] [spɪl] [ɒn][ðə; ði]['lɪvə(r)] .

Be	careful	not	to	allow	its	contents	to	spill	on	the	liver	.
是	小心	不是	到	允许	它是	内容	到	洒	在	这	肝	.

注意不要让里面的东西洒到肝脏上。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5053
PN	-	-

PN-5053

['fɪgə(r)] - . — [ləʊ'keɪtɪŋ] ['brestbəʊn] .

Figure	35	.	—	Locating	breastbone	.
数字	-	.	—	定位	胸骨	.

图 35.—定位胸骨。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5054
PN - -

PN-5054

['fɪgə(r)] - . — ['splɪtɪŋ] .
Figure 36 . — Splitting .
数字 - . — 分裂 .

图 36.—分裂。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5055
PN - -

PN-5055

['fɪgə(r)] - . — ['əʊpənɪŋ] ['mɪdlaɪn] .
Figure 37 . — Opening midline .
数字 - . — 开幕 中线 .

图 37.—打开中线。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5056
PN - -

PN-5056

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [lɑːdʒ] [ɪn'testɪn] .
Figure 38 . — Removing large intestine .
数字 - . — 移除 大的 肠 .

图 38.—切除大肠。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5057
PN - -

PN-5057

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] ['lɪvə(r)] .
Figure 39 . — Removing liver .
数字 - . — 移除 肝 .

图 39.—切除肝脏。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5058
PN - -

PN-5058

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [gɔːl]['blædə(r)] .
Figure 40 . — Removing gall bladder .
数字 - . — 移除 癥 膀胱 .

图 40.—切除胆囊。

[pʊl] [ðə; ði] [pɔːntʃ] [ænd; ənd] [ɪn'testɪn] ['aʊtwəd] [ænd; ənd][kʌt] [θruː] [ðə; ði] ['daɪəfræm] ([ðə; ði]
Pull the paunch and intestines outward and cut through the diaphragm (the
拉 这 大肚子 和 肠子 向外 和 切 通过 这 隔膜 (这
[θɪn] [ʃiːt] [ɒv; əv] ['mʌs(ə)l] [ænd; ənd] [waɪt] [kə'nektɪv] ['tɪʃuː] [ðæt] ['seprəts] [ðə; ði] [lʌŋz] [ænd; ənd]
thin sheet of muscle and white connective tissue that separates the lungs and
薄的 床单 的 肌肉 和 白色的 连接词 组织 那 分离 这 肺 和
[hɑːt] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['stʌmək] [ænd; ənd] [ɪn'testɪn]) .
heart from the stomach and intestines) .
心 从 这 胃 和 肠子) .

将肚子和肠子向外拉，切开横膈膜（将肺和心脏与胃和肠分隔开的一层薄薄的肌肉和白色结缔组织）。

[meɪk] [ðɪs] [kʌt] [æt; ət] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [θɪn] ['mʌs(ə)l] ([fɪg] . -) .
Make this cut at the edge of the thin muscle (fig . 41) .
制作 这 切 在 这 边缘 的 这 薄的 肌肉 (如图 . -) .

在薄肌肉边缘进行切割（图 41）。

['sevə(r)] [ðə; ði] [lɑ:dʒ] ['ɑ:təri] [æt; ət] [ðə; ði] ['bækbəʊn] [ænd; ənd] [pʊl] ['daʊnwəd] , [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði] [hɑ:t]
Sever the large artery at the backbone and pull downward , removing the heart
断绝 这 大的 动脉 在 这 骨干 和 拉 向下 , 移除 这 心
,
,
,

切断脊柱处的大动脉并向下牵拉，即可取出心脏。

[lʌŋz] , [ænd; ənd] ['wɪndpaɪp] [wɪð] [ðə; ði] [pɔ:ntʃ] [ænd; ənd] [ɪn'testɪn] ([fɪg] . -) .
lungs , and windpipe with the paunch and intestines (fig . 42) .
肺 , 和 气管 和 这 大肚子 和 肠子 (如图 . -) .

肺，以及带有胃和肠子的气管（图 42）。

[ˌpi:'ɛn] - -
PN - 5059
PN - -

PN-5059

['fɪgə(r)] - . — ['kʌtɪŋ] ['daɪəfræm] .
Figure 41 . — Cutting diaphragm .
数字 - . — 切割 隔膜 .

图 41.—切割隔膜。

[ˌpi:'ɛn] - -
PN - 5060
PN - -

PN-5060

['fɪgə(r)] - . — [kəm'pli:tɪŋ] [ɪˌvɪsə'reɪʃən] .
Figure 42 . — Completing evisceration .
数字 - . — 完成 内脏切除 .

图 42.—完成内脏取出。

[kʌt] [ə'krɒs] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [hɑ:t] [ænd; ənd] ['seprət] [ˌaɪ 'ti:] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [lʌŋz] .
Cut across the top of the heart and separate it from the lungs .
切 穿过 这 顶部 的 这 心 和 分离 它 从 这 肺 .

切开心脏顶部，将其与肺部分离。

[wɒʃ] [ðə; ði] [hɑ:t] [ænd; ənd] ['lɪvə(r)] ['keəfəli] [ɪn] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɒn] [aɪs]
Wash the heart and liver carefully in cold water and place them on ice
洗 这 心 和 肝 小心 在 寒冷的 水 和 地方 他们 在 冰
[tu:; tə] [tʃɪl] .
to chill .
到 寒意 .

将心脏和肝脏用冷水仔细清洗干净，然后放在冰上冷藏。

[rɪ'mu:v] [ðə; ði] ['kɪdniz] [ænd; ənd] ['kɪdni] [fæt] [ænd; ənd] [wɒʃ] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bɒdi] ['kævəti]
Remove the kidneys and kidney fat and wash the inside of the body cavity
消除 这 肾脏 和 肾 脂肪的 和 洗 这 里面 的 这 身体 空腔
['θʌrəli] ([fɪg] . -) .
thoroughly (fig . 43) .
彻底 (如图 . -) .

取出肾脏和肾脂，彻底清洗体腔内部（图 43）。

[ri:'wɒʃ] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [ænd; ənd] [mu:v] [tu:; tə] [ðə; ði] ['tʃɪlɪŋ] [ləʊ'keɪʃn] .
Rewash the outside and move to the chilling location .
重新洗涤 这 外部 和 移动 到 这 令人不寒而栗 地点 .

重新清洗外部，然后移至冷藏处。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5061
PN - -

PN-5061

['fɪgə(r)] - . — ['wɒʃɪŋ] .
Figure 43 . — Washing .
数字 - . — 洗涤 .

图 43.—洗涤。

[ɪgˈzæmɪnɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːkəs]
Examining the Carcass
检查 这 尸体

检查尸体

[ɔːl] [ðə; ði] [ɪnˈtɜːn(ə)l] ['ɔːrgənz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [drest] ['kɑːkəs] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ɪgˈzæmɪnd] ['keəfəli]
All the internal organs and the dressed carcass should be examined carefully
全部 这 内部的 器官 和 这 穿着 尸体 应该 是 检查 小心
[fɔː(r); fə(r)] ['eni] [ˌæbnɔːrˈmælətiz] [ɔː(r)] [kənˈdɪʃ(ə)nz] [ðæt] [mait] [əˈfekt] [ðə; ði] ['fɪtnəs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [miːt]
for any abnormalities or conditions that might affect the fitness of the meat
为了 任何 异常 或者 状况 那 可能 影响 这 健康 的 这 肉
[fɔː(r); fə(r)] [fuːd] .
for food .
为了 食物 .

应仔细检查所有内脏器官和胴体，看是否有任何异常或可能影响肉质是否适宜食用的情况。

['juːʒuəli; 'juːʒəli] , [ə; eɪ] [miːt] [ɪnˈspektə(r)] [ɔː(r)] ['grædʒuət; 'grædʒuˌeɪt] [ˌvetərɪˈneərɪən] [ɪz] [ðə; ði] ['əʊnli] ['pɜːs(ə)n]
Usually , a meat inspector or graduate veterinarian is the only person
通常 , 一个 肉 检查员 或者 毕业 兽医 是 这 仅有的 人
['kwɒlɪfaɪd] [tuː; tə] [duː; də] [ðɪs] ,
qualified to do this ,
合格的 到 做 这 ,

通常情况下，只有肉类检验员或兽医毕业生才有资格做这件事。

[bʌt; bət] ['ʌndə(r)] [fɑːm] [kənˈdɪʃ(ə)nz] [ˌaɪ 'tiː] [bɪˈkʌmz] ['nesəsəri] [fɔː(r); fə(r)] [juː; jʊ] [tuː; tə] [lʊk] [fɔː(r); fə(r)]
but under farm conditions it becomes necessary for you to look for
但 在下面 农场 状况 它 变成 必要的 为了 你 到 看 为了
[ðə; ði] ['ɒbviəs] [saɪnz] [ɒv; əv] [dɪˈziːz] [ɔː(r)] ['dæmɪdʒ] .
the obvious signs of disease or damage .
这 明显的 标志 的 疾病 或者 损害 .

但在农场条件下，你必须寻找明显的疾病或损害迹象。

[ɪf] ['eni] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['vɪsərə] [ɔː(r)] ['kɑːkəs] [ɪz] ['kwestʃənəb(ə)l] , [juː; jʊ] [ʃʊd; ʃəd] [əbˈteɪn] ['ekspɜːt]
If any part of the viscera or carcass is questionable , you should obtain expert
如果 任何 部分 的 这 内脏 或者 尸体 是 值得怀疑 , 你 应该 获得 专家
[ədˈvaɪs] .
advice .
建议 .

如果内脏或尸体的任何部分有疑问，您应该寻求专家意见。

['bruːzɪz] , ['maɪnə(r)] ['ɪndʒəriz] , ['pærəˌsaɪt] [ɪn] [ðə; ði] ['ɔːrgənz] , [ænd; ənd] [ɪnˈkləʊzd] ['æbsɛsɪz] ,
Bruises , minor injuries , parasites in the organs , and enclosed abscesses ,
瘀伤 , 次要的 受伤 , 寄生虫 在 这 器官 , 和 内 脓肿 ,

瘀伤、轻微外伤、器官寄生虫感染和封闭性脓肿

[ænd; ənd] ['sɪŋg(ə)l] ['tuːmərz] [ɑː(r); ə(r)] ['friːkwəntli] ['ləʊk(ə)l] [kənˈdɪʃ(ə)nz] [ðæt] [kæn; kən] [biː; bi] ['iːzəli]
and single tumors are frequently local conditions that can be easily
和 单身的 肿瘤 是 频繁地 当地的 状况 那 能 是 容易地
[rɪˈmuːvd] .
removed .
已移除 .

单个肿瘤通常是局部病变，很容易切除。

[haʊ'evə(r)] , [ðə; ði] ['prez(ə)ns] [ɒv; əv] [kən'dʒestʃən] [ɔ:(r)] [ˌɪnflə'meɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] [lʌŋz] , [ɪn'testɪn] ,
However , **the** **presence** **of** **congestion** **or** **inflammation** **of** **the** **lungs** , **intestines** ,
然而 , 这 在场 的 拥塞 或者 炎 的 这 肺 , 肠子 ,
['kɪdniz] ,
kidneys ,
肾脏 ,

然而，肺部、肠道、肾脏出现充血或炎症，

['ɪnə(r)] ['sɜ:fɪs] [ɒv; əv] [tʃest] [ɔ:(r)] [æb'dɒmɪn(ə)l] ['kævəti] [ænd; ənd] ['nju:mərəs] ['jeləʊɪʃ] [ɔ:(r)] [pɜ:l] - [laɪk]
inner **surface** **of** **chest** **or** **abdominal** **cavity** **and** **numerous** **yellowish** **or** **pearl** - **like**
内 表面 的 胸部 或者 腹部 空腔 和 很多的 淡黄色 或者 珍珠 - 喜欢
[grəʊθ] ['skætəd] [θru:'aʊt] [ðə; ði] ['ɔ:rgənz] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [vju:] ['sɪəriəsli] .
growths **scattered** **throughout** **the** **organs** **should** **be** **viewed** **seriously** **.**
增长 疏散 自始至终 这 器官 应该 是 已查看 严重地 .

胸腔或腹腔内表面以及散布在各器官中的大量黄色或珍珠状肿块应引起重视。

['kɑ:kəsɪz] [ænd; ənd] ['vɪsərə] ['hævɪŋ] [sʌtʃ] [ˌæbnɔ:r'mælətiz] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [ɪg'zæmɪnd] [baɪ] [ə; eɪ]
Carcasses **and** **viscera** **having** **such** **abnormalities** **should** **be** **examined** **by** **a**
尸体 和 内脏 拥有 这样的 异常 应该 是 检查 经过 一个
['grædʒuət; 'grædʒuˌeɪt] [ˌvetərɪ'neəriən] [ænd; ənd] [hɪz; ɪz] [ə'pɪnjən] [əb'teɪnd] [æz; əz] [tu:; tə] [ðə; ði]
graduate **veterinarian** **and** **his** **opinion** **obtained** **as** **to** **the**
毕业 兽医 和 他的 观点 获得 作为 到 这
['həʊlsəmnəs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [mi:t] .
wholesomeness **of** **the** **meat** **.**
健康 的 这 肉 .

有此类异常的胴体和内脏应由兽医进行检查，并取得兽医对肉是否安全的意见。

[ju:; jʊ] [ʃʊd; ʃəd] [tʃek] [wɪð] [ə; eɪ] [koʊ'ɑ:pəreɪtɪŋ] [ˌvetərɪ'neəriən] [bɪ'fɔ:(r)] ['slɔ:tərɪŋ] [ðə; ði] ['ænɪm(ə)l]
You **should** **check** **with** **a** **cooperating** **veterinarian** **before** **slaughtering** **the** **animal**
你 应该 查看 和 一个 合作 兽医 前 屠宰 这 动物
[tu:; tə] [bi:; bi] ['sɜ:t(ə)n] [hi:; hi] [wɪl] [bi:; bi] [ə'veɪləb(ə)l] [ɪf] [ju:; jʊ] [ʃʊd; ʃəd] [si:k] [hɪz; ɪz] [əd'vaɪs] .
to **be** **certain** **he** **will** **be** **available** **if** **you** **should** **seek** **his** **advice** **.**
到 是 肯定 他 将要 是 可用的 如果 你 应该 寻找 他的 建议 .

在宰杀动物之前，你应该先咨询合作兽医，以确保在你需要寻求他的建议时他能够提供帮助。

['tʃɪlɪŋ] [ðə; ði] ['kɑ:kəs]
CHILLING **THE** **CARCASS**
令人不寒而栗 这 尸体

冷却尸体

['fɒləʊɪŋ] [ɪˌvɪsə'reɪʃən] , [ðə; ði] [læm] ['kɑ:kəs] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] ['keəfəli] [trɪmd] [ænd; ənd] ['eni] ['pi:sɪz]
Following **evisceration** , **the** **lamb** **carcass** **should** **be** **carefully** **trimmed** **and** **any** **pieces**
下列的 内脏切除 , 这 羊肉 尸体 应该 是 小心 修剪过的 和 任何 件
[ɒv; əv] [əd'hɪərɪŋ] [skɪn] ,
of **adhering** **skin** ,
的 粘附 皮肤 ,

去除内脏后，应仔细修整羊胴体，并去除任何残留的皮屑。

[wʊl] , ['bru:zɪz] , [heə(r)] , [ɔ:(r)] [mə'njʊə(r)] [rɪ'mu:vd] .
wool , **bruises** , **hair** , **or** **manure** **removed** **.**
羊毛 , 瘀伤 , 头发 , 或者 肥料 已移除 .

去除羊毛、瘀伤、毛发或粪便。

[læm] ['kɑ:kəsɪz] [ɑ:(r); ə(r)] [nɒt] [splɪt] [ˌlɒŋgɪ'tju:dɪnəli; ˌlɒndʒɪ'tju:dɪnəli] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [nɒt]
Lamb **carcasses** **are** **not** **split** **longitudinally** **because** **they** **are** **not**
羊肉 尸体 是 不是 分裂 纵向 因为 他们 是 不是
[θɪk] [ɪ'nʌf] [ɪn] ['eni] [daɪ'menʃ(ə)n] [tu:; tə] [kri'eɪt] ['ku:lɪŋ] ['prɔ:bləmz] .
thick **enough** **in** **any** **dimension** **to** **create** **cooling** **problems** **.**
厚的 足够的 在 任何 方面 到 创造 冷却 问题 .

羊胴体不进行纵向剖开，因为它们在任何方向上的厚度都不够，不会造成冷却问题。

[ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] [ɒv; əv] ['freʃli] ['slɔ:təd] [læm] ['kɑ:kəsɪz] [ɑ:(r); ə(r)][kən'tæmə neɪtɪd] [wɪð] [bæk'tɪəriə]

The	surfaces	of	freshly	slaughtered	lamb	carcasses	are	contaminated	with	bacteria
这	表面	的	新鲜的	屠杀	羊肉	尸体	是	污染	和	细菌

[ðæt] [kæn; kən] [spɔɪl] [ðə; ði] [mi:t] [ən'les] [ðeə(r)] [grəʊθ] [ɪz] ['prɒmptli] [tʃekt] .

that	can	spoil	the	meat	unless	their	growth	is	promptly	checked	.
那	能	剧透	这	肉	除非	他们的	生长	是	及时	已检查	.

刚宰杀的羊胴体表面会沾染细菌，如果不及时控制细菌的生长，会导致肉质变质。

[bæk'tɪəriəl] [grəʊθ] [kæn; kən][bi:; bi] [sləu] [baɪ] [prɒmpt] ['tʃɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['ki:pɪŋ] [ðə; ði] ['kɑ:kəs]

Bacterial	growth	can	be	slowed	by	prompt	chilling	and	keeping	the	carcass
细菌	生长	能	是	减速	经过	迅速的	令人不寒而栗	和	保持	这	尸体

[æt; ət] [ləʊ] ['temprətʃər] .

at	low	temperatures	.
在	低的	温度	.

及时冷却并保持胴体处于低温状态可以减缓细菌的生长。

[ɪf] [ðə; ði] ['weðə(r)] [ɪz]['su:təb(ə)l] (28° [tu:; tə] 35° [ef]) , [ðə; ði] ['kɑ:kəs] [kæn; kən][bi:; bi] [ræpt] [ɪn]

If	the	weather	is	suitable	(	28°	to	35°	F	)	,	the	carcass	can	be	wrapped	in
如果	这	天气	是	合适的	(	28°	到	35°	F	)	,	这	尸体	能	是	包装	在

[ə; eɪ] [ʃi:t] ,

a	sheet	,
一个	床单	,

如果天气适宜（零下2摄氏度到35摄氏度），可以将尸体用床单包裹起来。

[hʌŋ] [ænd; ənd] [tʃɪld] [ɪn][ə; eɪ] [wel] ['ventɪleɪtɪd] [ʃed] .

hung	and	chilled	in	a	well	ventilated	shed	.
悬挂	和	冷藏	在	一个	出色地	通风	棚	.

悬挂在通风良好的棚子里冷藏。

['ræpɪŋ] [wɪð] [kli:n] [klɒθ] [wɪl] ['pɑ:ʃəli] [prə'tekt] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] [frɒm; frəm][kən,tæmɪ'neɪʃ(ə)n] .

Wrapping	with	clean	cloth	will	partially	protect	the	carcass	from	contamination	.
包装	和	干净的	布	将要	部分	保护	这	尸体	从	污染	.

用干净的布包裹可以部分保护尸体免受污染。

[du:; də][nɒt] [ə'laʊ] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] [tu:; tə] [fri:z] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] ['fri:zɪŋ] [wɪ'ðɪn] [wʌn] [deɪ] ['ɑ:ftə(r)] [deθ]

Do	not	allow	the	carcass	to	freeze	because	freezing	within	one	day	after	death
做	不是	允许	这	尸体	到	冻结	因为	冷冻	之内	一	天	后	死亡

[meɪ] ['tʌfn] [ðə; ði] [mi:t] .

may	toughen	the	meat	.
可能	增强	这	肉	.

不要让动物尸体冷冻，因为死后一天内冷冻可能会使肉质变硬。

[ɪf] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] ['kænɒt] [bi:; bi] [tʃɪld] [tu:; tə] [bɪ'ləʊ] 40° [ef][ɒn][ðə; ði][fɑ:m] ,

If	the	carcass	cannot	be	chilled	to	below	40°	F	on	the	farm	,
如果	这	尸体	不能	是	冷藏	到	以下	40°	F	在	这	农场	,

如果农场无法将胴体冷却到40°F以下，

[ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [træns'pɔ:tid] [tu:; tə][ðə; ði]['ləʊk(ə)l]['lɒkə(r)][plɑ:nt][ɔ:(r)] ['mɑ:kɪt] [fɔ:(r); fə(r)] ['tʃɪlɪŋ]

it	should	be	transported	to	the	local	locker	plant	or	market	for	chilling
它	应该	是	运输	到	这	当地的	储物柜	植物	或者	市场	为了	令人不寒而栗

.

:

.

应该将其运送到当地的冷库或市场进行冷藏。

[ðə; ði] [ni:d] [fɔ:(r); fə(r)] [prɒmpt] [ænd; ənd] ['θʌrə] ['tʃɪlɪŋ] [ɒv; əv] [wɔ:m] ['kɑ:kəsɪz] ['kænɒt] [bi:; bi]

The	need	for	prompt	and	thorough	chilling	of	warm	carcasses	cannot	be
这	需要	为了	迅速的	和	彻底	令人不寒而栗	的	温暖的	尸体	不能	是

['əʊvə(r)] - ['emfəsaɪzd] .

over	-	emphasized	.
超过	-	强调	.

对温热的动物尸体进行及时彻底冷却的必要性怎么强调都不为过。

[ðə; ði] ['kɑːkəs] [kæn; kən][biː; bi][kʌt]['ɪntuː]['riːteɪl][kʌts]['ɑːftə(r)][ðə; ði] ['kɑːkəs] [hæz; həz] [biːn] [tʃɪld]

The	carcass	can	be	cut	into	retail	cuts	after	the	carcass	has	been	chilled
这	尸体	能	是	切	进入	零售	削减	后	这	尸体	有	到过	冷藏

[fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['aʊəz] .

for	24	to	48	hours	.
为了	-	到	-	小时	.

将胴体冷藏 24 至 48 小时后，即可将其切割成零售规格的肉块。

['kʌtɪŋ]

CUTTING

切割

切割

[juːz][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['gaɪdlaɪnz] [tuː; tə] [dɪ'tɜːmɪn] ['kʌtɪŋ] [ænd; ənd] ['pækɪdʒɪŋ] [ɪn'strʌkʃənz]

Use	the	following	guidelines	to	determine	cutting	and	packaging	instructions
使用	这	下列的	指南	到	决定	切割	和	包装	指示

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['prəʊsesə(r)] [ɪf] [ðə; ði] ['kɑːkəs] [ɪz][nɒt][kʌt][ænd; ənd] [ræpt] [ɒn][ðə; ði][fɑːm] .

for	the	processor	if	the	carcass	is	not	cut	and	wrapped	on	the	farm	.
为了	这	处理器	如果	这	尸体	是	不是	切	和	包装	在	这	农场	.

如果胴体不在农场进行切割和包装，请使用以下准则确定加工商的切割和包装说明。

[tʃɒps] . — [ðəʊz] [frɒm; frəm] [jʌŋ] ['ænɪmlz] [kæn; kən][biː; bi] [brɔɪld] [ɔː(r)][pæn][fraɪd][ænd; ənd]

Chops	.	—	Those	from	young	animals	can	be	broiled	or	pan	fried	and
排骨	.	—	那些	从	年轻的	动物	能	是	烤制	或者	平底锅	油煎	和

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi][æt; ət] [liːst] ¾ [tuː; tə][wʌn] [ɪntʃ] [θɪk] .

should	be	at	least	¾	to	1	inch	thick	.
应该	是	在	至少	¾	到	1	英寸	厚的	.

肉排——幼畜的肉排可以烤或煎，厚度至少应为 ¾ 至 1 英寸。

[ðə; ði][lɔɪn][ænd; ənd][rɪb] [tʃɒps] [ɑː(r); ə(r)] ['relətɪvli] [smɔːl][ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [teɪks] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [tuː; tə]

The	loin	and	rib	chops	are	relatively	small	and	it	takes	two	or	three	to
这	腰部	和	肋骨	排骨	是	相对地	小的	和	它	需要	二	或者	三	到

[kəm'praɪz][ə; eɪ] ['sɜːvɪŋ] .

comprise	a	serving	.
包括	一个	服务	.

里脊肉和肋排的块头相对较小，一份通常需要两到三块。

[ðəʊz] [frɒm; frəm][ðə; ði]['sɜːlɔɪn][ænd; ənd] ['ʃəʊldə(r)] [ɑː(r); ə(r)]['lɑːdʒə(r)][ænd; ənd]['əʊnli][wʌn] [tʃɒp] [meɪ]

Those	from	the	sirloin	and	shoulder	are	larger	and	only	one	chop	may
那些	从	这	西冷牛排	和	肩膀	是	更大的	和	仅有的	一	劈	可能

[sə'faɪs] .

suffice	.
足够了	.

牛腰肉和牛肩肉的肉块较大，可能只需要一块就够了。

[ə'laʊ] ¾ [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [bəʊn] - [ɪn][pə(r)]['pɜːs(ə)n] ([ˌʌn'kʊkt]) [æz; əz][ə; eɪ] [gaɪd] .

Allow	¾	of	a	pound	bone	-	in	per	person	(	uncooked	)	as	a	guide	.
允许	¾	的	一个	磅	骨	-	在	每	人	(	生	)	作为	一个	指导	.

作为参考，每人准备 ¾ 磅带骨肉（生的）。

[rəʊsts] . — [ə'laʊ] ¾ [paʊnd][pə(r)] ['sɜːvɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][bəʊn] - [ɪn][rəʊsts] ([leg] ,

Roasts	.	—	Allow	¾	pound	per	serving	for	bone	-	in	roasts	(	leg	,
烤肉	.	—	允许	¾	磅	每	服务	为了	骨	-	在	烤肉	(	腿	,

烤肉——带骨烤肉（腿肉、

['ʃəʊldə(r)]) [ænd; ənd] ½ [paʊnd][pə(r)] ['sɜːvɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['bəʊnləs] [rəʊst] ([bəʊn][ænd; ənd] [rəʊld]

shoulder	)	and	½	pound	per	serving	for	boneless	roast	(	bone	and	rolled
肩膀	)	和	½	磅	每	服务	为了	无骨	烤	(	骨	和	滚动

['ʃəʊldə(r)]) .

shoulder	)	.
肩膀	)	.

每份半磅（带骨和卷肩肉）和每份半磅（无骨烤肉）。

[graʊnd] [læm] [ænd; ənd] [stjuː] . — [əˈlaʊ] ½ [paʊnd] [pə(r)] [ˈsɜːvɪŋ] .
Ground lamb and stew . — Allow ½ pound per serving .
地面 羊肉 和 炖 . — 允许 ½ 磅 每 服务 .

羊肉末炖菜——每份用量为½磅。

[ˈkɑːkəs] [ˈkʌtɪŋ] [ɪˈkwɪpmənt]
Carcass Cutting Equipment
尸体 切割 设备

胴体切割设备

[ɪˈlæbərət] [ænd; ənd] [ɪkˈspensɪv] [ɪˈkwɪpmənt] [ɪz][nɒt] [ˈnesəsəri] , [bʌt; bət][ˈsɜːt(ə)n][ˈaɪtəmz][ɑː(r); ə(r)]
Elaborate and expensive equipment is not necessary , but certain items are
精心制作的 和 昂贵的 设备 是 不是 必要的 , 但 肯定 项目 是
[ɪˈsenʃ(ə)l] .
essential .
基本的 .

不需要复杂昂贵的设备，但某些物品是必不可少的。

[ðə; ði] [ˈfɒləʊɪŋ] [ɪˈkwɪpmənt] [ɪz] [ˌrekəˈmendɪd] :
The following equipment is recommended :
这 下列的 设备 是 受到推崇的 :

建议配备以下设备：

[stiːl] .
Steel .
钢 .

钢。

[ˈbəʊnɪŋ] [naɪf] .
Boning knife .
剔骨 刀 .

剔骨刀。

[miːt] [sɔː] .
Meat saw .
肉 锯 .

肉锯

[ˈfriːzə(r)] [ˈpeɪpə(r)] ([siː] [ˈsekʃ(ə)n][ɒn] “ [ˈræpɪŋ] ”) .
Freezer paper (see section on “ wrapping ”) .
冰箱 纸 (看 部分 在 “ 包装 ”) .

冷冻纸（参见“包装”部分）。

[ˈfriːzə(r)] [teɪp] .
Freezer tape .
冰箱 磁带 .

冷冻胶带。

[miːt] [ˈgraɪndə(r)] ([ɪˈlektrɪk] [ɔː(r)][hænd] [ˈpaʊəd]) .
Meat grinder (electric or hand powered) .
肉 磨床 (电的 或者 手 动力) .

绞肉机（电动或手动）。

[ˈkʌtɪŋ] [ðə; ði] [ˈkɑːkəs]
Cutting the Carcass
切割 这 尸体

切割胴体

[bɪ'gɪn] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [læm] ['kɑ:kəs] [baɪ] [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði] [θɪn] [kʌts] — [ðə; ði] [brest] , [flæŋk] ,

Begin	**cutting**	**the**	**lamb**	**carcass**	**by**	**removing**	**the**	**thin**	**cuts**	**—**	**the**	**breast**	**,**	**flank**	**,**
开始	切割	这	羊肉	尸体	经过	移除	这	薄的	削减	—	这	胸部	,	侧翼	,

[ænd; ənd] ['fɔ:leg] .

and	**foreleg**	**.**
和	前腿	.

首先从羊胸肉、羊腩和前腿等较薄的部位开始切割羊胴体。

[leɪ] [ðə; ði] ['kɑ:kəs] [ɒn][ɪts][saɪd][ænd; ənd] [mɑ:k] [ə; eɪ] ['kʌtɪŋ] [laɪn][frɒm; frəm][ðə; ði] ['elbəʊ] [dʒɔɪnt]

Lay	**the**	**carcass**	**on**	**its**	**side**	**and**	**mark**	**a**	**cutting**	**line**	**from**	**the**	**elbow**	**joint**
莱	这	尸体	在	它是	边	和	标记	一个	切割	线	从	这	弯头	联合的

[ɒv; əv][ðə; ði] ['fɔ:leg] [tu:; tə][ðə; ði] [frʌnt] [pɑ:t] [ɒv; əv][ðə; ði]['haɪnd,lɛg] .

of	**the**	**foreleg**	**to**	**the**	**front**	**part**	**of**	**the**	**hindleg**	**.**
的	这	前腿	到	这	正面	部分	的	这	后腿	.

将尸体侧放，从前腿肘关节到后腿前部画一条切割线。

[məʊst][ɒv; əv][ðə; ði][flæŋk][kæn; kən][bi:; bi] [rɪ'mu:vd] [baɪ] ['stɑrtɪŋ] [ðə; ði][kʌt] [bɪ'twi:n] [ðə; ði][legz][æt; ət]

Most	**of**	**the**	**flank**	**can**	**be**	**removed**	**by**	**starting**	**the**	**cut**	**between**	**the**	**legs**	**at**
最多	的	这	侧翼	能	是	已移除	经过	开始	这	切	之间	这	腿	在

[ðə; ði][ˌsi: əʊ 'di:][ɔ:(r)]['ʌdə(r)] [fæt] [weə(r)] [ðə; ði][flæŋk] [bɪ'gɪnz] .

the	**cod**	**or**	**udder**	**fat**	**where**	**the**	**flank**	**begins**	**.**
这	鳕鱼	或者	乳房	胖的	在哪里	这	侧翼	开始	.

从腹部或乳房脂肪（即腹肉的起始位置）开始，在两腿之间切开，就可以去除大部分腹肉。

['fɪgə(r)] - [ʃəʊz] [ðɪs] [kʌt] [meɪd] [ɪn][ə; eɪ] [streɪt] [laɪn][frɒm; frəm][ðə; ði] [frʌnt] [ɒv; əv][ðə; ði]['haɪnd,lɛg]

Figure	**44**	**shows**	**this**	**cut**	**made**	**in**	**a**	**straight**	**line**	**from**	**the**	**front**	**of**	**the**	**hindleg**
数字	-	演出	这	切	制成	在	一个	直的	线	从	这	正面	的	这	后腿

[tu:; tə][ðə; ði] ['elbəʊ] [dʒɔɪnt] .

to	**the**	**elbow**	**joint**	**.**
到	这	弯头	联合的	.

图 44 显示了从后腿前部到肘关节的直线切口。

[mɔ:(r)][ɒv; əv][ðə; ði][rɪə(r)][flæŋk][ænd; ənd]['ləʊə(r)][rɪbz][kæn; kən][bi:; bi] [rɪ'mu:vd] [baɪ] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði][kʌt]

More	**of**	**the**	**rear**	**flank**	**and**	**lower**	**ribs**	**can**	**be**	**removed**	**by**	**making**	**the**	**cut**
更多的	的	这	后部	侧翼	和	降低	肋骨	能	是	已移除	经过	制作	这	切

['haɪə(r)] ,

higher	**,**
更高	,

提高切口位置可以去除更多的后侧腹部和下肋骨部分。

[nɪə(r)][ðə; ði]['haɪnd,lɛg] .

near	**the**	**hindleg**	**.**
靠近	这	后腿	.

后腿附近。

[haʊ'evə(r)] ,

However	**,**
然而	,

然而，

[ðə; ði][kʌt] [ə'krɒs] [ðə; ði]['ləʊə(r)] ['ʃəʊldə(r)] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][æz; əz][kləʊz][tu:; tə][ðə; ði][dʒɔɪnt][ɒn][ðə; ði]

the	**cut**	**across**	**the**	**lower**	**shoulder**	**should**	**be**	**as**	**close**	**to**	**the**	**joint**	**on**	**the**
这	切	穿过	这	降低	肩膀	应该	是	作为	关闭	到	这	联合的	在	这

['fɔ:leg] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l][tu:; tə] [li:v] [ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [rəʊst] [lɑ:dʒ] .

foreleg	**as**	**possible**	**to**	**leave**	**the**	**shoulder**	**roast**	**large**	**.**
前腿	作为	可能的	到	离开	这	肩膀	烤	大的	.

横切肩胛下部时，应尽可能靠近前腿关节，以保持肩胛肉的份量较大。

[ˌpi:'ɛn] - -

PN	**-**	**5062**
PN	-	-

['fɪgə(r)] - . — - .
Figure 44 . — Steamling .
数字 - . — - .

图 44.—蒸煮。

['ɑːftə(r)] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [θɪn] [kʌts] [frɒm; frəm] [bəuθ] [saɪdz] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['kɪdniz] , ['kɪdni] [fæt] ,
After removing the thin cuts from both sides , remove the kidneys , kidney fat ,
后 移除 这 薄的 削减 从 两个都 侧面 , 消除 这 肾脏 , 肾 胖的 ,

去除两侧的薄片后，取出肾脏、肾周脂肪。

[ænd; ənd] ['daɪəfræm] ([fɪg] . -) , [ɪf] [nɒt] [rɪ'muːvd] [æt; ət] ['slɔːtə(r)] .
and diaphragm (fig . 45) , if not removed at slaughter .
和 隔膜 (如图 . -) , 如果 不是 已移除 在 屠宰 .

以及横膈膜（图 45），如果在屠宰时没有被切除。

[tɜːn] [ðə; ði] ['kɑːkəs] ['əʊvə(r)] [ɒn] [tuː; tə] [ðə; ði] [kʌt] ['sɜːrfɪs] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [nek] .
Turn the carcass over on to the cut surfaces and remove the neck .
转动 这 尸体 超过 在 到 这 切 表面 和 消除 这 脖子 .

将鸡身翻过来，切面朝上，然后去掉脖子。

[krɒs] ['sekʃənl] [kʌts] [meɪk] [nek] [tʃɒps] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [breɪzd] ;
Cross sectional cuts make neck chops , which should be braised ;
叉 分段式 削减 制作 脖子 排骨 , 哪个 应该 是 炖 ;

横切后得到颈肉排，应该炖煮；

[ɔː(r)] [ðə; ði] [nek] [meɪ] [biː; bi] [kʌt] [ɒf] [flʌʃ] [wɪð] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [ænd; ənd] ['ædɪd]
or the neck may be cut off flush with the top of the shoulder and added
或者 这 脖子 可能 是 切 离开 冲洗 和 这 顶部 的 这 肩膀 和 额外
[tuː; tə] [stjuː] [ɔː(r)] [graʊnd] [læm] ([fɪgz] .
to stew or ground lamb (figs .
到 炖 或者 地面 羊肉 (无花果 .

或者可以将脖子与肩胛骨顶部齐平切下，加入炖菜或羊肉馅中（无花果）。

- [ænd; ənd] -) .
46 and 47) .
- 和 -) .

46 和 47)。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5063
PN - -

PN-5063

['fɪgə(r)] - . — ['kɪdni] [ænd; ənd] ['kɪdni] [fæt] .
Figure 45 . — Kidney and kidney fat .
数字 - . — 肾 和 肾 胖的 .

图 45.—肾脏和肾脏脂肪。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5064
PN - -

PN-5064

['fɪgə(r)] - . — [nek] [tʃɒps] [ɔː(r)] ['slaɪsɪz] .
Figure 46 . — Neck chops or slices .
数字 - . — 脖子 排骨 或者 切片 .

图 46.—颈部切块或切片。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5065
PN - -

PN-5065

['fɪgə(r)] - . — [nek] [tʃɒps] [ɔː(r)]['slaɪsɪz] .
Figure 47 . — Neck chops or slices .
数字 - . — 脖子 排骨 或者 切片 .

图 47.—颈部切块或切片。

[ðə; ði] [trɪmd] ['kɑːkəs] [ɪz] ['sepəreɪtɪd] ['ɪntuː][fɔː(r)]['praɪm(ə)l] [kʌts] , [iːtʃ] [wɪð] ['dɪfrənt]
The trimmed carcass is separated into four primal cuts , each with different
这 修剪过的 尸体 是 分开 进入 四 原始 削减 , 每个 和 不同的
[ˌkærəktə'rɪstɪks] ([fɪgz] . - [ænd; ənd] -) .
characteristics (figs . 48 and 49) .
特征 (无花果 . - 和 -) .

修整后的胴体分为四个主要部位，每个部位都有不同的特点（图 48 和 49）。

[ə; eɪ] [kʌt] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [fɪfθ] [ænd; ənd] [sɪksθ] [rɪbz] [rɪ'muːvz] [ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] .
A cut between the fifth and sixth ribs removes the shoulder .
一个 切 之间 这 第五 和 第六 肋骨 移除 这 肩膀 .

在第五根和第六根肋骨之间切开，即可取出肩胛肉。

[ə'nʌðə(r)] [kʌt] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] 12th [ænd; ənd] 13th ([lɑːst]) [rɪb] ['seprəts] [ðə; ði][rɪb][frɒm; frəm][ðə; ði]
Another cut between the 12th and 13th (last) rib separates the rib from the
其他 切 之间 这 12th 和 13th (最后的) 肋骨 分离 这 肋骨 从 这
[lɔɪn] ([ðə; ði] 13th [rɪb] [rɪ'meɪnz] [ɪn][ðə; ði][lɔɪn]) .
loin (the 13th rib remains in the loin) .
腰部 (这 13th 肋骨 遗迹 在 这 腰部) .

在第 12 根和第 13 根（最后一根）肋骨之间再切一刀，将肋骨与腰部分开（第 13 根肋骨留在腰部）。

[ðə; ði] [lɔɪn] [ænd; ənd] [legz] [ɑː(r); ə(r)] ['sepəreɪtɪd] [dʒʌst] [ɪn] [frʌnt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['hɪpˌbəʊn] [baɪ] ['kʌtɪŋ]
The loin and legs are separated just in front of the hipbones by cutting
这 腰部 和 腿 是 分开 只是 在 正面 的 这 髋骨 经过 切割
[θruː] [ðə; ði] [smɔːl] [ɒv; əv][ðə; ði] [bæk] [weə(r)] [ðə; ði] [kɜːv] [ɒv; əv][ðə; ði][leg] ['mʌs(ə)lz] [blend] ['ɪntuː]
through the small of the back where the curve of the leg muscles blend into
通过 这 小的 的 这 后退 在哪里 这 曲线 的 这 腿 肌肉 混合 进入
[ðə; ði][lɔɪn] .
the loin .
这 腰部 .

腰部和腿部在髋骨前方分开，方法是从背部下方切开，此处腿部肌肉的曲线与腰部肌肉融合在一起。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði][kʌt] ['biːɪŋ] [meɪd] [ɪn]['fɪgə(r)] - .
This is the cut being made in figure 48 .
这 是 这 切 存在 制成 在 数字 - .

这是图 48 中正在进行的切割。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5066
PN - -

PN-5066

['fɪgə(r)] - . — [prɪ'peərɪŋ] [fɔː(r)]['praɪm(ə)l] [kʌts] .
Figure 48 . — Preparing four primal cuts .
数字 - . — 准备 四 原始 削减 .

图 48.—准备四道原始切口。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5067
PN - -

PN-5067

['fɪgə(r)] - . — [prɪ'peərɪŋ] [fɔː(r)]['praɪm(ə)l] [kʌts] .
Figure 49 . — Preparing four primal cuts .
数字 - . — 准备 四 原始 削减 .

图 49.—准备四道原始切口。

[splɪt] [ðə; ði] [legz] [θruː] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bækbəʊn] ([fɪg] . -) .

Split	the	legs	through	the	center	of	the	backbone	(	fig	.	50	)	.
分裂	这	腿	通过	这	中心	的	这	骨干	(	如图	.	-	)	.

将腿从脊柱中心劈开（图 50）。

[trɪm] [ðə; ði] [flæŋk] [ænd; ənd] [ˌsiː əʊ 'diː] [ɔː(r)] ['ʌdə(r)] [fæt] [ɒf] ([fɪg] . -) .

Trim	the	flank	and	cod	or	udder	fat	off	(	fig	.	51	)	.
修剪	这	侧翼	和	鳕鱼	或者	乳房	胖的	离开	(	如图	.	-	)	.

去除侧腹和鳕鱼或乳房上的脂肪（图 51）。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['bækbəʊn] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [leg] [baɪ] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [sɔː] [kʌt] [ə'prɒksɪmətli] ['pærəlel]

Remove	the	backbone	from	the	leg	by	making	a	saw	cut	approximately	parallel
消除	这	骨干	从	这	腿	经过	制作	一个	锯	切	大约	平行线

[tuː; tə] [ðə; ði] [splɪt] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bækbəʊn] [ænd; ənd] [wʌn] [ɪntʃ] [bɪ'ləʊ] [ðɪs] ['sɜːfɪs] ([fɪg] . -

to	the	split	surface	of	the	backbone	and	1	inch	below	this	surface	(	fig	.	52
到	这	分裂	表面	的	这	骨干	和	1	英寸	以下	这	表面	(	如图	.	-

) .

)	.
)	.

将脊椎骨从腿上锯下来，锯口大致平行于脊椎骨的裂口面，并位于该裂口面下方 1 英寸处（图 52）。

[sɔː] [ə'prɒksɪmətli] [wʌn] [ɪntʃ] [diːp] ,

Saw	approximately	1	inch	deep	,
锯	大约	1	英寸	深的	,

锯开深度大约1英寸，

[ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [fiːl] [ə; eɪ] [slaɪt] ['slɪpɪdʒ] [wen] [juː; jʊ] [kʌt] [θruː] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['hɪpˌbəʊn] .

or	until	you	feel	a	slight	slippage	when	you	cut	through	part	of	the	hipbone	.
或者	直到	你	感觉	一个	轻微	滑移	什么时候	你	切	通过	部分	的	这	髋骨	.

或者直到你切开髋骨的一部分时感觉有轻微的滑动。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5068
PN	-	-

PN-5068

['fɪgə(r)] - . — ['splɪtɪŋ] [legz] .

Figure	50	.	—	Splitting	legs	.
数字	-	.	—	分裂	腿	.

图 50.—劈腿。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5069
PN	-	-

PN-5069

['fɪgə(r)] - . — [leg] [ɒv; əv] [læm] .

Figure	51	.	—	Leg	of	lamb	.
数字	-	.	—	腿	的	羊肉	.

图 51.—羊腿。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5070
PN	-	-

PN-5070

['fɪgə(r)] - . — ['bækbəʊn] [rɪ'muːv(ə)l] .

Figure	52	.	—	Backbone	removal	.
数字	-	.	—	骨干	移动	.

图 52.—脊柱切除。

[biː; bi]['keəf(ə)l][nɒt][tuː; tə] [sɔː] [ɔːl][ðə; ði] [wei] [θruː] [ðə; ði]['hɪpˌbəʊn] .

Be	**careful**	**not**	**to**	**saw**	**all**	**the**	**way**	**through**	**the**	**hipbone**	**.**
是	小心	不是	到	锯	全部	这	方式	通过	这	髋骨	.

注意不要把髋骨完全锯穿。

[ɪn'sɜːt] [ə; eɪ] [naɪf] ['ɪntuː][ðə; ði] [sɔː] [kʌt] ,

Insert	**a**	**knife**	**into**	**the**	**saw**	**cut**	**,**
插入	一个	刀	进入	这	锯	切	,

将刀插入锯缝中，

[faɪnd][ðə; ði] “ [slɪp] ” [dʒɔɪnt] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][bəʊnz][ænd; ənd][kʌt] [ˌʌndə'niːθ] [ðə; ði] ['bækbəʊn] [tuː; tə]

find	**the**	**“**	**slip**	**”**	**joint**	**between**	**the**	**bones**	**and**	**cut**	**underneath**	**the**	**backbone**	**to**
寻找	这	“	滑	”	联合的	之间	这	骨头	和	切	下	这	骨干	到

[kəm'pliːt] [ɪts][rɪ'muːv(ə)l] ([fɪg] . -) .

complete	**its**	**removal**	**(**	**fig**	**.**	**53**	**)**	**.**
完全的	它是	移动	(	如图	.	-	)	.

找到骨骼之间的“滑动”关节，然后从脊椎下方切开，完成脊椎的移除（图 53）。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði]['ləʊə(r)] [ʃæŋk] [bəʊnz][baɪ] ['sɔːɪŋ] [weə(r)][ðə; ði]['tendən] ['entəz] [ðə; ði]['mʌs(ə)l] ([fɪg] .

Cut	**off**	**the**	**lower**	**shank**	**bones**	**by**	**sawing**	**where**	**the**	**tendon**	**enters**	**the**	**muscle**	**(**	**fig**	**.**
切	离开	这	降低	小腿	骨头	经过	锯切	在哪里	这	肌腱	进入	这	肌肉	(	如图	.

-) .

54	**)**	**.**
-	)	.

在肌腱进入肌肉的地方锯断小腿骨（图 54）。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**5071**
PN	-	-

PN-5071

['fɪgə(r)] - . — ['bækbəʊn] [rɪ'muːv(ə)l] .

Figure	**53**	**.**	**—**	**Backbone**	**removal**	**.**
数字	-	.	—	骨干	移动	.

图 53.—脊柱切除。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	**-**	**5072**
PN	-	-

PN-5072

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] ['ləʊə(r)] [ʃæŋk] .

Figure	**54**	**.**	**—**	**Removing**	**lower**	**shank**	**.**
数字	-	.	—	移除	降低	小腿	.

图 54.—移除下部柄部。

[ðə; ði][leg] [meɪ] [biː; bi] ['fɜːðə(r)] [trɪmd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [niː] [ɔː(r)] “ ['staɪf(ə)l] ” [dʒɔɪnt]

The	**leg**	**may**	**be**	**further**	**trimmed**	**by**	**cutting**	**through**	**the**	**knee**	**or**	**“**	**stifle**	**”**	**joint**
这	腿	可能	是	更远	修剪过的	经过	切割	通过	这	膝盖	或者	“	窒息	”	联合的

[tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [ʃæŋk] .

to	**remove**	**the**	**shank**	**.**
到	消除	这	小腿	.

还可以通过切开膝盖或“膝关节”来进一步修剪腿部，去除小腿。

[ðɪs] [dʒɔɪnt][ɪz][ləʊ'keɪtɪd][ə'baʊt] [ˌhɑːf'weɪ] [bɪ'twiːn] [weə(r)] [ðə; ði]['mʌs(ə)lz] [ɒv; əv][ðə; ði] [ʃæŋk] [end]

This	**joint**	**is**	**located**	**about**	**halfway**	**between**	**where**	**the**	**muscles**	**of**	**the**	**shank**	**end**
这	联合的	是	位于	关于	半	之间	在哪里	这	肌肉	的	这	小腿	结尾

[ænd; ənd][ðə; ði] ['mʌs(ə)lz] [ɒv; əv][ðə; ði]['ləʊə(r)][leg] [bɪ'gɪn] .

and	**the**	**muscles**	**of**	**the**	**lower**	**leg**	**begin**	**.**
和	这	肌肉	的	这	降低	腿	开始	.

这个关节位于小腿肌肉末端和小腿肌肉起始处的中间位置附近。

[kʌt] ['ɪntuː][ðə; ði] [t'ɪʃuːz] ['əʊvə(r)][ðə; ði][bəʊnz] [ʌn'tɪl][juː; jʊ][ləʊ'keɪt][ðə; ði][dʒɔɪnt][ænd; ənd] [wɜːk] [ðə; ði]

Cut	into	the	tissues	over	the	bones	until	you	locate	the	joint	and	work	the
切	进入	这	组织	超过	这	骨头	直到	你	定位	这	联合的	和	工作	这

[naɪf] [θruː] [ˌaɪ 'tiː] ([fɪg] . -) .

knife	through	it	(	fig	.	55	)	.
刀	通过	它	(	如图	.	-	)	.

切开骨头上的组织，直到找到关节，然后用刀切开关节（图 55）。

[kən'tɪnjuː] ['kʌtɪŋ] [streɪt] [ə'krɒs] [ðə; ði] [hiːl] [ɒv; əv][ðə; ði][leg] .

Continue	cutting	straight	across	the	heel	of	the	leg	.
继续	切割	直的	穿过	这	脚跟	的	这	腿	.

继续沿腿后跟直线切开。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5073
PN	-	-

PN-5073

['fɪgə(r)] - . — ['staɪf(ə)l][dʒɔɪnt] .

Figure	55	.	—	Stifle	joint	.
数字	-	.	—	窒息	联合的	.

图 55.—膝关节。

['sevrəl] ['sɜːlɔɪn] [tʃɒps] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [baɪ] [naɪf] [ænd; ənd] [sɔː] [kʌts] [meɪd] ['pærəlel] [tuː; tə]

Several	sirloin	chops	may	be	removed	by	knife	and	saw	cuts	made	parallel	to
一些	西冷牛排	排骨	可能	是	已移除	经过	刀	和	锯	削减	制成	平行线	到

[ðə; ði][kʌt] ['sepəreɪtɪŋ] [ðə; ði][leg][frɒm; frəm][ðə; ði][lɔɪn] ([fɪg] . -) .

the	cut	separating	the	leg	from	the	loin	(	fig	.	56	)	.
这	切	分离	这	腿	从	这	腰部	(	如图	.	-	)	.

可以用刀和锯平行于将腿与腰分开的切口切下几块西冷排（图 56）。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5074
PN	-	-

PN-5074

['fɪgə(r)] - . — ['sɜːlɔɪn] [tʃɒps] .

Figure	56	.	—	Sirloin	chops	.
数字	-	.	—	西冷牛排	排骨	.

图 56.—西冷牛排。

[splɪt] [ðə; ði] [lɔɪn] [θruː] [ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] ['bækbəʊn] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði][flæŋk][ə'baʊt]

Split	the	loin	through	the	center	of	the	backbone	and	remove	the	flank	about
分裂	这	腰部	通过	这	中心	的	这	骨干	和	消除	这	侧翼	关于

[wʌn] [ɪntʃ] [frɒm; frəm][ðə; ði][lɔɪn] “ [aɪ] ” ([fɪgz] . - [ænd; ənd] -) .

1	inch	from	the	loin	“	eye	”	(	figs	.	57	and	58	)	.
1	英寸	从	这	腰部	“	眼睛	”	(	无花果	.	-	和	-	)	.

将腰肉沿脊骨中心切开，然后从腰肉“眼”处约 1 英寸处去除侧腹肉（图 57 和 58）。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5075
PN	-	-

PN-5075

['fɪgə(r)] - . — ['splɪtɪŋ] [lɔɪn] .

Figure	57	.	—	Splitting	loin	.
数字	-	.	—	分裂	腰部	.

图 57.—分割腰肉。

[ˌpiː'ɛn] - -

PN	-	5076
PN	-	-

PN-5076

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [flæŋk] [edʒ] .
Figure 58 . — Removing flank edge .
数字 - . — 移除 侧翼 边缘 .

图 58.—去除侧边。

[lɔɪn] [tʃɒps] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ˌpɜːpən'dɪkjələ(r)][tuː; tə][ðə; ði] ['bækbəʊn] ([fɪg] . -) .
Loin chops are made by cutting perpendicular to the backbone (fig . 59) .
腰部 排骨 是 制成 经过 切割 垂直 到 这 骨干 (如图 . -) .

腰肉排是通过垂直于脊骨切割制成的（图 59）。

['juːʒuəli; 'juːʒəli] [tʃɒps] [ɑː(r); ə(r)] [kʌt] ¾ [ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [tuː; tə][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .
Usually chops are cut ¾ of an inch to an inch thick .
通常 排骨 是 切 ¾ 的 一个 英寸 到 一个 英寸 厚的 .

通常，肉排的厚度为四分之三英寸到一英寸。

['dʌblz] [ɔː(r)] “ ['ɪŋglɪʃ] ” [lɔɪn] [tʃɒps] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [frɒm; frəm][ə; eɪ][lɔɪn] [wɪtʃ] [hæz; həz][nɒt] [biːn]
Doubles or “ English ” loin chops are made from a loin which has not been
双打 或者 “ 英语 ” 腰部 排骨 是 制成 从 一个 腰部 哪个 有 不是 到过
[splɪt] ([fɪg] . -) .
split (fig . 60) .
分裂 (如图 . -) .

双份或“英式”腰肉排是由未分割的腰肉制成的（图 60）。

[ðə; ði][flæŋk] ['pɔːʃ(ə)n] [meɪ] [biː; bi] [graʊnd] [ɔː(r)] [meɪd] ['ɪntuː] [stjuː] .
The flank portion may be ground or made into stew .
这 侧翼 部分 可能 是 地面 或者 制成 进入 炖 .

牛腩部分可以绞碎或做成炖菜。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5077
PN - -

PN-5077

['fɪgə(r)] - . — [prɪ'peərɪŋ] [lɔɪn] [tʃɒps] .
Figure 59 . — Preparing loin chops .
数字 - . — 准备 腰部 排骨 .

图 59.—准备里脊肉排。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5078
PN - -

PN-5078

['fɪgə(r)] - . — [lɔɪn] [tʃɒps] .
Figure 60 . — Loin chops .
数字 - . — 腰部 排骨 .

图 60.—里脊肉排。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [fel] ['membreɪn] [frɒm; frəm] [iːtʃ] ['sɜːlɔɪn] , [lɔɪn] , [ænd; ənd][rɪb] [tʃɒp] [bɪ'fɔː(r)] ['kʊkɪŋ] ;
Remove the fell membrane from each sirloin , loin , and rib chop before cooking ;
消除 这 跌倒 膜 从 每个 西冷牛排 , 腰部 , 和 肋骨 劈 前 烹饪 ;

烹饪前，将每块西冷牛排、腰肉牛排和肋排上的筋膜去除；

[ðə; ði] [fel] [bɪ'kʌmz] [hɑːd] [ɪn] ['fraɪɪŋ] .
the fell becomes hard in frying .
这 跌倒 变成 难的 在 煎炸 .

煎炸后，草皮会变硬。

[wen] [ðə; ði] [tʃɒp] [ɪz][kəʊld][ðə; ði] [fel] [piːlz] [ɒf] ['iːzəli] ;
When the chop is cold the fell peels off easily ;
什么时候 这 劈 是 寒冷的 这 跌倒 果皮 离开 容易地 ;

肉块冷却后，表皮很容易剥落；

[stɑːt] ['piːlɪŋ] [æt; ət][ðə; ði]['ləʊə(r)][end][ɒv; əv][ðə; ði] [tʃɒp] ([fɪg] . -) .
start peeling at the lower end of the chop (fig . 61) .
开始 剥落 在 这 降低 结尾 的 这 劈 (如图 . -) .

从肉块的下端开始剥皮（图 61）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5079
PN - -

PN-5079

['fɪgə(r)] - . — [rɪ'muːvɪŋ] [fel] ['membreɪn] .
Figure 61 . — Removing fell membrane .
数字 - . — 移除 跌倒 膜 .

图 61.—去除落叶膜。

[liːv] [ðə; ði] [fel] [ɒn][ðə; ði][leg][ænd; ənd] ['ʃəʊldə(r)] [rəʊsts] [tuː; tə]['les(ə)n][ðə; ði][ɪˌvæpə'reɪʃ(ə)n][ɒv; əv]
Leave the fell on the leg and shoulder roasts to lessen the evaporation of
离开 这 跌倒 在 这 腿 和 肩膀 烤肉 到 减少 这 蒸发 的
[miːt] [dʒuːs] .
meat juices .
肉 果汁 .

保留腿部和肩部烤肉上的肉屑，以减少肉汁的蒸发。

[kliːn] [fel] [ɒn] [rəʊsts] , [tʃɒps] , [ɔː(r)] [stjuːz] [wɪl] [nɒt] [əˈfekt] ['fleɪvə(r)] .
Clean fell on roasts , chops , or stews will not affect flavor .
干净的 跌倒 在 烤肉 , 排骨 , 或者 炖菜 将要 不是 影响 味道 .

烤肉、肉排或炖菜上的干净油脂不会影响味道。

[ðə; ði][rɪb][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][splɪt] ['sʌmwɒt] ['dɪfrəntli] [ðæn; ðən][ðə; ði]['ʌðə(r)]['praɪm(ə)l][kʌts] ([fɪgz] . -
The rib should be split somewhat differently than the other primal cuts (figs . 62
这 肋骨 应该 是 分裂 有些 不同 比 这 其他 原始 削减 (无花果 . -
[ænd; ənd] -) .
and 63) .
和 -) .

肋骨的分割方式应该与其他主要分割部位略有不同（图 62 和 63）。

[ðə; ði] ['bækbəʊn] [ɪz][nɒt][splɪt][bʌt; bət][ɪz] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði][rɪbz] [ə'lɒŋ] [ðə; ði]
The backbone is not split but is removed by cutting through the ribs along the
这 骨干 是 不是 分裂 但 是 已移除 经过 切割 通过 这 肋骨 沿着 这
[rɪdʒ] [weə(r)] [ðeɪ] [dʒɔɪn][ðə; ði] ['bækbəʊn] .
ridge where they join the backbone .
岭 在哪里 他们 加入 这 骨干 .

脊椎骨不是被劈开的，而是沿着肋骨与脊椎骨连接处的脊线切开肋骨而被移除的。

[kən'tɪnjuː] ['kʌtɪŋ] [kləʊz][tuː; tə][ðə; ði] ['bækbəʊn] [tuː; tə] ['seprət] [wʌn][rɪb]['sekʃ(ə)n] .
Continue cutting close to the backbone to separate one rib section .
继续 切割 关闭 到 这 骨干 到 分离 一 肋骨 部分 .

继续沿着脊骨切开，分离出一段肋骨。

[rɪ'piːt] [ðɪs] [kʌt] [ə'lɒŋ] [ðə; ði] ['ɒpəzɪt] [saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] ['bækbəʊn] [tuː; tə] ['seprət] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm]
Repeat this cut along the opposite side of the backbone to separate it from
重复 这 切 沿着 这 对面的 边 的 这 骨干 到 分离 它 从
[ðə; ði]['ʌðə(r)][rɪb]['sekʃ(ə)n] .
the other rib section .
这 其他 肋骨 部分 .

沿着脊柱的另一侧重复此切口，将其与另一段肋骨分离。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði] [brest] [ˈpɔːʃ(ə)n] [baɪ] [ˈkʌtɪŋ] [əˈprɒksɪmətli] [ˌtuːˈtuː] [ˈɪntʃɪz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [rɪb] “ [aɪ]
Remove **the** **breast** **portion** **by** **cutting** **approximately** **2** **inches** **from** **the** **rib** **“** **eye**
消除 这 胸部 部分 经过 切割 大约 2 英寸 从 这 肋骨 “ 眼睛
” ([fɪg] . -) .
” (fig . 64) .
” (如图 . -) .

从肋眼处切下约 2 英寸，即可去除鸡胸肉部分（图 64）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5080
PN - -

PN-5080

[ˈfɪgə(r)] - . — [ˈsplɪtɪŋ] [rɪb] .
Figure 62 . — Splitting rib .
数字 - . — 分裂 肋骨 .

图 62.—劈开肋骨。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5081
PN - -

PN-5081

[ˈfɪgə(r)] - . — [ˈsplɪtɪŋ] [rɪb] .
Figure 63 . — Splitting rib .
数字 - . — 分裂 肋骨 .

图 63.—劈开肋骨。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5082
PN - -

PN-5082

[ˈfɪgə(r)] - . — [ˈsepəreɪtɪŋ] [brest] [frɒm; frəm] [rɪb] .
Figure 64 . — Separating breast from rib .
数字 - . — 分离 胸部 从 肋骨 .

图 64.—将乳房与肋骨分离。

[rɪb] [tʃɒps] [ɑː(r); ə(r)] [ˈiːzəli] [meɪd] [baɪ] [ˈkʌtɪŋ] [bɪˈtwiːn] [ðə; ði] [rɪbz] ([fɪg] . -) .
Rib chops are easily made by cutting between the ribs (fig . 65) .
肋骨 排骨 是 容易地 制成 经过 切割 之间 这 肋骨 (如图 . -) .

肋排很容易制作，只需在肋骨之间切开即可（图 65）。

[rɪˈmuːv] [ðə; ði] [fel] [bɪˈfɔː(r)] [ˈkʊkɪŋ] .
Remove the fell before cooking .
消除 这 跌倒 前 烹饪 .

烹饪前去除表皮。

[ðə; ði] [brest] [ˈpɔːʃ(ə)n] [meɪ] [biː; bi] [ˈbɑːbikjuːd] [ɪn] [wʌn] [piːs] [ɔː(r)] [meɪd] [ˈɪntuː] [ˈrɪblət] [baɪ] [ˈkʌtɪŋ]
The breast portion may be barbecued in one piece or made into riblets by cutting
这 胸部 部分 可能 是 烧烤 在 一 片 或者 制成 进入 肋骨 经过 切割
[bɪˈtwiːn] [ðə; ði] [rɪbz] ([fɪg] . -) .
between the ribs (fig . 66) .
之间 这 肋骨 (如图 . -) .

鸡胸肉可以整块烤制，也可以沿着肋骨切开做成小排骨（图 66）。

[ˌpiːˈɛn] - -
PN - 5083
PN - -

PN-5083

['fɪgə(r)] - . — [prɪ'peərɪŋ] [rɪb] [tʃɒps] .
Figure 65 . — Preparing rib chops .
数字 - . — 准备 肋骨 排骨 .

图 65.—准备肋排。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5084
PN - -

PN-5084

['fɪgə(r)] - . — [rɪb] [tʃɒps] [ænd; ənd] [brest] .
Figure 66 . — Rib chops and breast .
数字 - . — 肋骨 排骨 和 胸部 .

图 66.—肋排和胸肉。

['ɑːftə(r)] ['splɪtɪŋ] , [ðə; ðiː] ['ʃəʊldə(r)] [meɪ] [biː; bi] ['rəʊstɪd] [æz; əz][ɪz] , [meɪd] ['ɪntuː] [tʃɒps] ,
After splitting , the shoulder may be roasted as is , made into chops ,
后 分裂 , 这 肩膀 可能 是 烤 作为 是 , 制成 进入 排骨 ,

分割后，肩胛肉可以直接烤制，也可以做成肉排。

[ɔː(r)] [bəʊnd] [ænd; ənd] [rəʊld] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][mɔː(r)] ['iːzəli] [kɑːrvd] [rəʊst] ([fɪgz] .
or boned and rolled to make a more easily carved roast (figs .
或者 骨 和 滚动 到 制作 一个 更多的 容易地 雕刻 烤 (无花果 .

或者去骨卷成更容易切片的烤肉（无花果）。

- [ænd; ənd] -) .
67 and 68) .
- 和 -) .

67 和 68)。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5085
PN - -

PN-5085

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

农场里的羔羊屠宰、分割、(Lamb Slaughtering, Cutting, Preserving,)

['fɪgə(r)] - . — ['splɪtɪŋ] ['ʃəʊldə(r)] .
Figure 67 . — Splitting shoulder .
数字 - . — 分裂 肩膀 .

图 67.—劈开的肩膀。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5086
PN - -

PN-5086

['fɪgə(r)] - . — ['ʃəʊldə(r)] [tʃɒps] [ænd; ənd] [rəʊsts] .
Figure 68 . — Shoulder chops and roasts .
数字 - . — 肩膀 排骨 和 烤肉 .

图 68.—肩胛肉排和烤肉。

[ɑːm] [tʃɒps] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [meɪd] [fɜːst] [baɪ] ['kʌtɪŋ] ['pærəlel] [tuː; tə] [ðə; ði] ['sɜːfɪs] [meɪd] [wen] [ðə; ði]
Arm chops should be made first by cutting parallel to the surface made when the
手臂 排骨 应该 是 制成 第一的 经过 切割 平行线 到 这 表面 制成 什么时候 这
['fɔːleg] [ænd; ənd] [brest] [wɜː(r); wə(r)] [rɪ'muːvd] .
foreleg and breast were removed .
前腿 和 胸部 是 已移除 .

首先应该切出手臂肉块，方法是沿着切除前腿和胸部时形成的平面平行切割。

['əʊnli] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [ɑːm] [tʃɒps] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [meɪd] ([fɪg] . -) .
Only two or three arm chops should be made (fig . 69) .
仅有的 二 或者 三 手臂 排骨 应该 是 制成 (如图 . -) .

只需做两到三次手臂劈砍（图 69）。

[bleɪd] [tʃɒps] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [rɪbz] [ænd; ənd] ['sɔːɪŋ] [θruː] [ðə; ði]
Blade chops are made by cutting between the ribs and sawing through the
刀刃 排骨 是 制成 经过 切割 之间 这 肋骨 和 锯切 通过 这
[bleɪd] [ænd; ənd] ['bækbəʊn] .
blade and backbone .
刀刃 和 骨干 .

刀刃砍法是通过在肋骨之间切割，以及锯断刀刃和脊骨来实现的。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 5087
PN - -

PN-5087

['fɪgə(r)] - . — [prɪ'peərɪŋ] [ɑːm] [tʃɒps] .
Figure 69 . — Preparing arm chops .
数字 - . — 准备 手臂 排骨 .

图 69.—准备手臂肉排。

[tuː; tə] [prɪ'peə(r)] [ə; eɪ] ['bəʊnləs] ['ʃəʊldə(r)] ,
To prepare a boneless shoulder ,
到 准备 一个 无骨 肩膀 ,

准备去骨肩肉时，

[fɜːst] [rɪ'muːv] [ðə; ði][rɪbz][ænd; ənd] ['bækbəʊn] [baɪ] ['kʌtɪŋ] ['kləʊsli] [ˌʌndə'niːθ] [ðə; ði][rɪbz] ['fɒləʊɪŋ]
first **remove** **the** **ribs** **and** **backbone** **by** **cutting** **closely** **underneath** **the** **ribs** **following**
第一的 消除 这 肋骨 和 骨干 经过 切割 密切 下 这 肋骨 下列的
[ðeə(r)] ['kɜːvətʃə(r)] ;
their **curvature** **;**
他们的 曲率 ;

首先沿着肋骨的弧度，在肋骨下方切开，去除肋骨和脊骨；

[ðen] ['kʌtɪŋ] [ə'lɒŋ] [ænd; ənd]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['bækbəʊn] [ænd; ənd] [nek] ['vəːtɪbrə; 'vɜːtɪbreɪ][tuː; tə]
then **cutting** **along** **and** **over** **the** **backbone** **and** **neck** **vertebrae** **to**
然后 切割 沿着 和 超过 这 骨干 和 脖子 椎骨 到
[rɪ'muːv] [ðem; ðəm] ([fɪg] . -) .
remove **them** **(** **fig** **.** **70** **)** **.**
消除 他们 (如图 . -) .

然后沿着脊柱和颈椎切开，将其取出（图 70）。

[stɑːt] [æt; ət][ðə; ði][rɪə(r)] ['sɜːfɪs] [ænd; ənd][kʌt] [ə'lɒŋ] [ðə; ði]['ləʊə(r)] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [bleɪd] [bəʊn]
Start **at** **the** **rear** **surface** **and** **cut** **along** **the** **lower** **edge** **of** **the** **blade** **bone**
开始 在 这 后部 表面 和 切 沿着 这 降低 边缘 的 这 刀刃 骨
[tuː; tə][lɪft][ðə; ði] [ˌʌndə'laɪɪŋ] ['mʌs(ə)lz] [ɪk'spəʊzɪŋ][ðə; ði] [bleɪd] [bəʊn][ænd; ənd][ɑːm] [bəʊn] ([fɪg] . -) .
to **lift** **the** **underlying** **muscles** **exposing** **the** **blade** **bone** **and** **arm** **bone** **(** **fig** **.** **71** **)** **.**
到 举起 这 潜在的 肌肉 暴露 这 刀刃 骨 和 手臂 骨 (如图 . -) .

从后表面开始，沿着肩胛骨的下缘切开，提起下面的肌肉，露出肩胛骨和臂骨（图 71）。

[kʌt] [ə'lɒŋ] [ðə; ði] ['edʒɪz] [ɒv; əv] [ðiːz] [bəʊnz][ænd; ənd] [ðen] [lɪft][ðə; ði]['əʊvə(r)] - ['laɪɪŋ] [miːt] [ænd; ənd]
Cut **along** **the** **edges** **of** **these** **bones** **and** **then** **lift** **the** **over** **-** **lying** **meat** **and**
切 沿着 这 边缘 的 这些 骨头 和 然后 举起 这 超过 - 说谎 肉 和
[kʌt] [kləʊz][tuː; tə][ðə; ði][tɒp] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv] [ðiːz] [bəʊnz][tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðem; ðəm] ([fɪg] . -) .
cut **close** **to** **the** **top** **surface** **of** **these** **bones** **to** **remove** **them** **(** **fig** **.** **72** **)** **.**
切 关闭 到 这 顶部 表面 的 这些 骨头 到 消除 他们 (如图 . -) .

沿着这些骨头的边缘切开，然后提起覆盖在上面的肉，并沿着这些骨头的顶部表面切开，将它们取出（图 72）。

[ðə; ði] [bleɪd] [bəʊn][hæz; həz][ə; eɪ] [rɪdʒ] [wɪtʃ] [rʌnz] [kləʊz][tuː; tə][ænd; ənd] ['nɪəli] ['pærəlel][tuː; tə][ɪts]
The **blade** **bone** **has** **a** **ridge** **which** **runs** **close** **to** **and** **nearly** **parallel** **to** **its**
这 刀刃 骨 有 一个 岭 哪个 跑步 关闭 到 和 几乎 平行线 到 它是
[ʃɔːtə] [edʒ] .
shorter **edge** **.**
较短 边缘 .

刀骨上有一条脊，靠近刀骨的短边，几乎与其平行。

[traɪ][nɒt][tuː; tə][kʌt] [θruː] [ðə; ði][skɪn] ['sɜːfɪs] [wen] ['kʌtɪŋ] ['əʊvə(r)] [ðɪs] [rɪdʒ] .
Try **not** **to** **cut** **through** **the** **skin** **surface** **when** **cutting** **over** **this** **ridge** **.**
尝试 不是 到 切 通过 这 皮肤 表面 什么时候 切割 超过 这 岭 .

沿着这条脊状突起切割时，尽量不要切穿皮肤表面。

[ðə; ði] ['bəʊnləs] [miːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rəʊld] [səʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] “ [aɪ] ” [ɪz] ['leŋθwaɪz] [ɪn][ðə; ði]
The **boneless** **meat** **should** **be** **rolled** **so** **that** **the** **shoulder** **“** **eye** **”** **is** **lengthwise** **in** **the**
这 无骨 肉 应该 是 滚动 所以 那 这 肩膀 “ 眼睛 ” 是 纵向 在 这
[rəʊst] .
roast **.**
烤 .

将无骨肉卷起来，使肩胛肉“眼”在烤肉中呈纵向。

[ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] “ [aɪ] ” [ɪz][ləʊ'keɪtɪd]['ʌndə(r)][ðə; ði][flæt] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] ['ʃəʊldə(r)] [bleɪd] .
The **shoulder** **“** **eye** **”** **is** **located** **under** **the** **flat** **surface** **of** **the** **shoulder** **blade** **.**
这 肩膀 “ 眼睛 ” 是 位于 在下面 这 平坦的 表面 的 这 肩膀 刀刃 .

肩胛眼位于肩胛骨的扁平表面下方。

[rəʊl][ðə; ði] [miːt] [æz; əz] ['taɪtli] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] , [ðen] [taɪ] [sɪ'kjʊəli] [wɪð] [strɒŋ] [twaɪn][ɔː(r)][kɔːd] (
Roll **the** **meat** **as** **tightly** **as** **possible** **,** **then** **tie** **securely** **with** **strong** **twine** **or** **cord** **(**
卷 这 肉 作为 紧紧 作为 可能的 , 然后 领带 安全地 和 强的 缠绕 或者 绳索 (
[fɪg] . -) .
fig **.** **68** **)** **.**
如图 . -) .

将肉卷得尽可能紧，然后用结实的细绳或绳索牢牢捆扎起来（图 68）。

[ðə; ði] ['bəʊnləs] ['ʃəʊldə(r)] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['pɒkɪt] [rəʊst] [ænd; ənd] [stʌft] [wɪð] [graʊnd]
The **boneless** **shoulder** **may** **be** **made** **into** **a** **pocket** **roast** **and** **stuffed** **with** **ground**
这 无骨 肩膀 可能 是 制成 进入 一个 口袋 烤 和 填充 和 地面
[læm] [ɔː(r)]['ʌðə(r)] ['dresɪŋ] .
lamb **or** **other** **dressing** **.**
羊肉 或者 其他 敷料 .

无骨肩肉可以做成口袋烤肉，里面塞满羊肉馅或其他馅料。

[ðə; ði] ['edʒɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] [ɑː(r); ə(r)] [leɪst] [tə'geðə(r)] ['ɑːftə(r)] ['stʌfɪŋ] .
The **edges** **of** **the** **meat** **are** **laced** **together** **after** **stuffing** **.**
这 边缘 的 这 肉 是 系带 一起 后 馅 .

填馅后，将肉的边缘缝合在一起。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5088**
PN - -

PN-5088

['fɪgə(r)] - . — ['bəʊnɪŋ] ['ʃəʊldə(r)] .
Figure **70** **.** **—** **Boning** **shoulder** **.**
数字 - . — 剔骨 肩膀 .

图 70.—肩部骨骼。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5089**
PN - -

PN-5089

['fɪgə(r)] - . — ['bəʊnɪŋ] ['ʃəʊldə(r)] .
Figure **71** **.** **—** **Boning** **shoulder** **.**
数字 - . — 剔骨 肩膀 .

图 71.—肩部骨骼。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **5090**
PN - -

PN-5090

['fɪgə(r)] - . — [bəʊnd] ['ʃəʊldə(r)] .
Figure **72** **.** **—** **Boned** **shoulder** **.**
数字 - . — 骨 肩膀 .

图 72.—骨肩。

[ðə; ði]['ləʊə(r)] [ʃæŋk] [bəʊnz][ɒv; əv][ðə; ði] ['fɔːleg] [ɑː(r); ə(r)] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ɔː(r)] ['sɔːɪŋ] [θruː]
The **lower** **shank** **bones** **of** **the** **foreleg** **are** **removed** **by** **cutting** **or** **sawing** **through**
这 降低 小腿 骨头 的 这 前腿 是 已移除 经过 切割 或者 锯切 通过
[ðə; ði][dʒɔɪnt] .
the **joint** **.**
这 联合的 .

前腿下部的胫骨是通过切割或锯切关节去除的。

[ðə; ði] ['fɔ:leg] [ænd; ənd][haɪnd] [ʃæŋk] [ɑ:(r); ə(r)]['ɒf(ə)n] ['bɑ:bikju:d] , [kʌt]['ɪntu:] [stju:] , [ɔ:(r)][bəʊnd] ,

The	foreleg	and	hind	shank	are	often	barbecued	,	cut	into	stew	,	or	boned	,
这	前腿	和	后	小腿	是	经常	烧烤	,	切	进入	炖	,	或者	骨	,

[ænd; ənd][ðə; ði] [mi:t] [graʊnd] .

and	the	meat	ground	.
和	这	肉	地面	.

前腿和后腿通常可以烤着吃，切成块炖着吃，或者剔骨后绞成肉馅。

[ðə; ði] [brest] [kæn; kən][bi:; bi][kʌt]['ɪntu:] [stju:] , [bəʊnd][ænd; ənd] [rəʊld] , [graʊnd] ,

The	breast	can	be	cut	into	stew	,	boned	and	rolled	,	ground	,
这	胸部	能	是	切	进入	炖	,	骨	和	滚动	,	地面	,

鸡胸肉可以切成块炖菜，去骨卷起，绞碎。

[ɔ:(r)] [meɪd] ['ɪntu:][ə; eɪ] ['pɒkɪt] [rəʊst][baɪ] ['kʌtɪŋ] ['ʌndə(r)][ænd; ənd][kləʊz][tu:; tə][ðə; ði][rɪbz][tu:; tə]

or	made	into	a	pocket	roast	by	cutting	under	and	close	to	the	ribs	to
或者	制成	进入	一个	口袋	烤	经过	切割	在下面	和	关闭	到	这	肋骨	到

[fɔ:m] [ə; eɪ] ['pɒkɪt] [wɪtʃ] [kæn; kən][bi:; bi] [stʌft] .

form	a	pocket	which	can	be	stuffed	.
形式	一个	口袋	哪个	能	是	填充	.

或者，也可以将肉切成口袋状，沿着肋骨下方切开，形成一个可以填馅的口袋，做成口袋烤肉。

[ðə; ði] ['edʒɪz] [ɑ:(r); ə(r)] [ðen] [leɪst] [tə'geðə(r)] ([fɪg] . -) .

The	edges	are	then	laced	together	(	fig	.	73	)	.
这	边缘	是	然后	系带	一起	(	如图	.	-	)	.

然后将边缘系在一起（图 73）。

[ˌpi:'ɛn] - -

PN	-	5091
PN	-	-

PN-5091

['fɪgə(r)] - . — [brest] [ænd; ənd] [fɔ:'ʃænk] .

Figure	73	.	—	Breast	and	foreshank	.
数字	-	.	—	胸部	和	前腿	.

图 73.—胸部和前腿。

['ræpɪŋ]

Wrapping
包装

包装

[ɪ'mi:diətli] ['ɑ:ftə(r)] ['tʃɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['kʌtɪŋ] , [mi:t] [mʌst; məst][bi:; bi] ['prɒpəli] [ræpt] ,

Immediately	after	chilling	and	cutting	,	meat	must	be	properly	wrapped	,
立即地	后	令人不寒而栗	和	切割	,	肉	必须	是	适当地	包装	,

['kwɪkli] ['frəʊz(ə)n] ,

quickly	frozen	,
迅速地	冷冻	,

肉类冷却切块后，必须立即妥善包装并快速冷冻。

[ænd; ənd][stɔ:(r)d][æt; ət] 0° [ef][ɔ:(r)]['ləʊə(r)][ʌn'tɪl] ['ni:dɪd] .

and	stored	at	0°	F	or	lower	until	needed	.
和	存储	在	0°	F	或者	降低	直到	需要	.

并储存在 0°F 或更低的温度下，直至需要使用。

['prɒpə(r)] ['ræpɪŋ] [ɪz] [ɪ'senʃ(ə)l] [tu:; tə][meɪn'teɪn] [mi:t] ['kwɒləti] ; ['ðeəfɔ:(r)] , [wʌn][ʃʊd; ʃəd] :

Proper	wrapping	is	essential	to	maintain	meat	quality	;	therefore	,	one	should	:
恰当的	包装	是	基本的	到	维持	肉	质量	;	所以	,	一	应该	:

正确的包装方式对于保持肉质至关重要；因此，应该：

[juːz] ['mɔɪstʃə(r)] - ['veɪpə(r)] [pruːf] [ræp] [sʌtʃ] [æz; əz] ['hevɪli] [wækst] ['friːzə(r)] ['peɪpə(r)] [ɔː(r)] [spə'sɪfɪkli]
Use moisture - vapor proof wrap such as heavily waxed freezer paper or specifically
使用 水分 - 汽 证明 裹 这样的 作为 重度 打蜡 冰箱 纸 或者 具体来说
['læmɪneɪtɪd] ['peɪpə(r)] .
laminated paper .
层压 纸 .

使用防潮防蒸汽的包装材料，例如厚蜡冷冻纸或专用覆膜纸。

[prɪ'peə(r)] [kən'viːniənt] ['fæməli] - [saɪzd] ['pækɪdʒɪz] .
Prepare convenient family - sized packages .
准备 方便的 家庭 - 尺寸 包裹 .

准备方便携带的家庭装。

[ræp] [miːt] ['kləʊsli] , [ɪ'lɪmɪneɪtɪŋ] [æz; əz] [mʌtʃ] [eə(r)] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] .
Wrap meat closely , eliminating as much air as possible .
裹 肉 密切 , 消除 作为 很多 空气 作为 可能的 .

将肉紧紧包裹起来，尽可能排出空气。

[ɪm'prɒpə(r)] ['ræpɪŋ] [wɪl] [ə'laʊ] [eə(r)] [tuː; tə] ['entə(r)] [ænd; ənd] [rɪ'zʌlt] [ɪn] “ ['friːzə(r)] [bɜːn] ” [ænd; ənd]
Improper wrapping will allow air to enter and result in “ freezer burn ” and
不当 包装 将要 允许 空气 到 进入 和 结果 在 “ 冰箱 烧伤 ” 和
[ræn'sɪdɪti] .
rancidity .
酸败 .

包装不当会导致空气进入，造成“冻伤”和变质。

[juːz] [ə; eɪ] ['prɒpə(r)] ['ræpɪŋ] [prə'siːdʒə(r)] ([fɪg] . -) .
Use a proper wrapping procedure (fig . 74) .
使用 一个 恰当的 包装 程序 (如图 . -) .

采用正确的包装方法（图 74）。

['leɪb(ə)l] [ænd; ənd] [deɪt] [iːtʃ] ['pækɪdʒ] ['prɒpəli] .
Label and date each package properly .
标签 和 日期 每个 包裹 适当地 .

请在每个包裹上贴好标签并注明日期。

['fɪgə(r)] - . — ['ræpɪŋ] [prə'siːdʒə(r)] .
Figure 74 . — Wrapping procedure .
数字 - . — 包装 程序 .

图 74.—包装过程。

['friːzɪŋ] [ænd; ənd] ['frəʊz(ə)n] ['stɔːrɪdʒ]
FREEZING AND FROZEN STORAGE
冷冻 和 冷冻 贮存

冷冻和冷冻储存

[wen] ['friːzɪŋ] [lɑːdʒ] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv] [miːt] , [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [best] [tuː; tə] [juːz] [ə; eɪ] [kə'mɜːʃ(ə)l]
When freezing large quantities of meat , it is best to use a commercial
什么时候 冷冻 大的 数量 的 肉 , 它 是 最好的 到 使用 一个 商业的
[ɪ'stæblɪʃmənt] [fɔː(r); fə(r)] [fɑːst] ['friːzɪŋ] .
establishment for fast freezing .
建立 为了 快速地 冷冻 .

冷冻大量肉类时，最好使用商业速冻设备。

[sɪns] [ə; eɪ] [læm] ['kɑːkəs] [wɪl] [jiːld] ['əʊnli] - [tuː; tə] - [pə'sent] ['juːzəb(ə)l] ['riːteɪl] [kʌts] [ɔː(r)] [ə'baʊt] -
Since a lamb carcass will yield only 70 to 75 percent usable retail cuts or about 38 -
自从 一个 羊肉 尸体 将要 屈服 仅有的 - 到 - 百分比 可用 零售 削减 或者 关于 -
[paʊndz] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] - [paʊnd] [læm] ['kɑːkəs] ,
pounds from a 50 pound lamb carcass ,
磅 从 一个 - 磅 羊肉 尸体 ,

由于一只羊胴体只能产出 70% 到 75% 的零售可用肉块，或者说一只 50 磅重的羊胴体只能产出大约 38 磅肉块，

[ðə; ði] [həʊm] ['friːzə(r)] [wɪl] ['ædɪkwətli] ['hænd(ə)l] [ðɪs] [ə'maʊnt] .

the	home	freezer	will	adequately	handle	this	amount	.
这	家	冰箱	将要	充分	处理	这	数量	.

家用冰箱完全可以容纳这个量。

[wen] ['juːzɪŋ] [ðə; ði] [həʊm] ['friːzə(r)] [biː; bi] [ʃʊə(r)] [tuː; tə] :

When	using	the	home	freezer	be	sure	to	:
什么时候	使用	这	家	冰箱	是	当然	到	:

使用家用冰箱时，请务必：

[kliːn] [ænd; ənd] [diː'frɒst] ['friːzə(r)] .

Clean	and	defrost	freezer	.
干净的	和	解冻	冰箱	.

清洁并除霜冷冻室。

[friːz] [miːt] [æt; ət] - 10° [ɔː(r)] ['ləʊə(r)] .

Freeze	meat	at	-	10°	or	lower	.
冻结	肉	在	-	10°	或者	降低	.

将肉类冷冻在零下10度或更低的温度下。

[friːz] ['əʊnli] [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [miːt] [ðæt] [wɪl] [friːz] [ɪn] - ['aʊəz] .

Freeze	only	the	amount	of	meat	that	will	freeze	in	24	hours	.
冻结	仅有的	这	数量	的	肉	那	将要	冻结	在	-	小时	.

只冷冻24小时内能冻住的肉量。

[ə'laʊ] ['æmpl] [eə(r)] [ˌsɜːkjə'leɪʃ(ə)n] [baɪ] [nɒt] ['oʊvər'pækɪŋ] [ðə; ði] ['friːzə(r)] .

Allow	ample	air	circulation	by	not	overpacking	the	freezer	.
允许	充足	空气	循环	经过	不是	过度打包	这	冰箱	.

不要把冰箱塞得太满，以保证空气流通。

[ɪn] [ðə; ði] ['friːzə(r)] [meɪn'teɪn] 0° [ef] [ɔː(r)] [les] [fɔː(r); fə(r)] ['stɔːrɪdʒ] .

In	the	freezer	maintain	0°	F	or	less	for	storage	.
在	这	冰箱	维持	0°	F	或者	较少的	为了	贮存	.

冷冻室储存温度保持在 0°F 或以下。

[rɪ'membə(r)] , ['prɒpə(r)] ['ræpɪŋ] [ænd; ənd] ['friːzɪŋ] [dʌz] [nɒt] [ɪm'pruːv] ['kwɒləti] [bʌt; bət] [mein'tein]

Remember	,	proper	wrapping	and	freezing	does	not	improve	quality	but	maintains
记住	,	恰当的	包装	和	冷冻	做	不是	提升	质量	但	保持

[ə'rɪdʒən(ə)l] ['kwɒləti] .

original	quality	.
原来的	质量	.

记住，正确的包装和冷冻并不能提高品质，但可以保持原有品质。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [seɪf] [tuː; tə] [riː'friːz] [miːt] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [kept] [bɪ'ləʊ] 40° [ef] ['djʊərɪŋ] ['θɔːɪŋ] .

It	is	safe	to	refreeze	meat	that	has	been	kept	below	40°	F	during	thawing	.
它	是	安全的	到	重新冷冻	肉	那	有	到过	保留	以下	40°	F	期间	解冻	.

解冻过程中温度保持在 40°F 以下的肉类可以安全地重新冷冻。

[haʊ'evə(r)] , [ˌɪɪfɹ'iːzɪŋ] [ɪz] [nɒt] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ˌrekə'mendɪd] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðeə(r)] [ɪz] [sʌm; səm] [lɒs]

However	,	refreezing	is	not	usually	recommended	because	there	is	some	loss
然而	,	重新冷冻	是	不是	通常	受到推崇的	因为	那里	是	一些	损失

[ɒv; əv] [miːt] ['kwɒləti] .

of	meat	quality	.
的	肉	质量	.

但是，通常不建议重新冷冻，因为这会导致肉质有所下降。

[læm] [kʌts] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['juːtəlaɪzd] [wɪ'ðɪn] [sɪks] [tuː; tə] [naɪn] [mʌnθs] ['ɑːftə(r)] ['friːzɪŋ] ;

Lamb	cuts	should	be	utilized	within	6	to	9	months	after	freezing	;
羊肉	削减	应该	是	利用	之内	6	到	9	几个月	后	冷冻	;

羊肉冷冻后应在 6 至 9 个月内食用；

[graʊnd] [ænd; ənd] [stjuː] [læm] [wɪˈðɪn] [θriː][tuː; tə][fɔːr] [mʌnθs] .

ground	and	stew	lamb	within	3	to	4	months	.
地面	和	炖	羊肉	之内	3	到	4	几个月	.

3到4个月内即可制成羊肉糜和炖羊肉。

[lɒŋgə(r)] [ˈstɔːrɪdʒ] [rɪˈzʌlts] [ɪn][ˈloʊərd; ˈlaʊərd][ˈkwɒləti] .

Longer	storage	results	in	lowered	quality	.
更长	贮存	结果	在	降低	质量	.

储存时间过长会导致品质下降。

[miːt] [ˈkʊkəri]

MEAT	COOKERY
肉	烹饪

肉类烹饪

[ˈtendə(r)] [kʌts] [ɒv; əv] [miːt] [ɑː(r); ə(r)] [best] [kʊkt] [wɪð] [draɪ] [hiːt] [sʌtʃ] [æz; əz] [ˈbrɔɪlɪŋ] , [ˈrəʊstɪŋ] ,

Tender	cuts	of	meat	are	best	cooked	with	dry	heat	such	as	broiling	,	roasting	,
投标	削减	的	肉	是	最好的	煮熟	和	干燥	热	这样的	作为	烤制	,	烘焙	,

[ænd; ənd] .

and	panbroiling	.
和	煎烤	.

肉质鲜嫩的部位最好用干热烹饪，例如烤、煎、煨。

[les] [ˈtendə(r)] [kʌts] [ɒv; əv] [miːt] [ɑː(r); ə(r)] [ˈtendəraiz] [baɪ] [ˈkʊkɪŋ] [wɪð] [mɔɪst] [hiːt] .

Less	tender	cuts	of	meat	are	tenderized	by	cooking	with	moist	heat	.
较少的	投标	削减	的	肉	是	嫩化	经过	烹饪	和	潮湿	热	.

肉质较硬的部位需要用湿热烹饪才能使其变嫩。

[kəˈnektɪv] [ˈtɪʃuː] [ɪz] [ˈsɔfənd] [ænd; ənd] [ˈtendəraiz] [baɪ] [ˈkʊkɪŋ] [ˈsləʊli] [ɪn] [ˈmɔɪstʃə(r)] .

Connective	tissue	is	softened	and	tenderized	by	cooking	slowly	in	moisture	.
连接词	组织	是	软化	和	嫩化	经过	烹饪	缓慢地	在	水分	.

结缔组织在潮湿的环境中慢煮可以软化和嫩化。

[ˈtemprətʃə(r)] [kənˈtrəʊl][ɪz] [ˈveri] [ɪmˈpɔːt(ə)nt][ɪn] [miːt] [ˈkʊkəri] .

Temperature	control	is	very	important	in	meat	cookery	.
温度	控制	是	非常	重要的	在	肉	烹饪	.

温度控制在肉类烹饪中非常重要。

[miːt] [ˈluːzɪz] [ˈmɔɪstʃə(r)] , [fæt] , [ænd; ənd][ˈʌðə(r)] [ˈvɒlətaɪl] [ˈsʌbstəns] [ˈdjʊərɪŋ] [ˈkʊkɪŋ] .

Meat	loses	moisture	,	fat	,	and	other	volatile	substances	during	cooking	.
肉	失败	水分	,	胖的	,	和	其他	易挥发的	物质	期间	烹饪	.

肉类在烹饪过程中会流失水分、脂肪和其他挥发性物质。

[haʊˈevə(r)] , [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] [dʒuːs][ænd; ənd][fæt] [meɪ] [biː; bi] [rɪˈteɪnd] [ɪn][ðə; ði][pæn]

However	,	some	of	the	meat	juices	and	fat	may	be	retained	in	the	pan
然而	,	一些	的	这	肉	果汁	和	胖的	可能	是	保留	在	这	平底锅

['drɪpɪŋ] .

drippings	.
滴落物	.

然而，部分肉汁和脂肪可能会残留在锅底的油脂中。

['kʊkɪŋ] ['lɒsɪz] [kæn; kən][biː; bi] [kənˈtrəʊld] [baɪ] [kənˈtrəʊlɪŋ] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] ['kʊkɪŋ] ['temprətʃə(r)]

Cooking	losses	can	be	controlled	by	controlling	the	oven	cooking	temperature
烹饪	损失	能	是	受控	经过	控制	这	烤箱	烹饪	温度

[ænd; ənd]['faɪn(ə)l][ɪnˈtɜːn(ə)l] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] .

and	final	internal	temperature	of	the	meat	.
和	最终的	内部的	温度	的	这	肉	.

通过控制烤箱烹饪温度和肉的最终内部温度，可以控制烹饪损耗。

['ʃrɪŋkɪdʒ] [ɪz] [ɪn'kriːst] [wen] [hɒt]['ʌv(ə)n] ['temprətʃər] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd]

Shrinkage	**is**	**increased**	**when**	**hot**	**oven**	**temperatures**	**are**	**used**	**for**	**cooking**	**and**
收缩	是	增加	什么时候	热的	烤箱	温度	是	用过的	为了	烹饪	和

[wen] [ðə; ðɪ] [miːt] [ɪz] [kʊkt] [tuː; tə][ə; eɪ]['haɪə(r)][ɪn'tɜːn(ə)l] ['temprətʃə(r)] .

when	**the**	**meat**	**is**	**cooked**	**to**	**a**	**higher**	**internal**	**temperature**	**.**
什么时候	这	肉	是	煮熟	到	一个	更高	内部的	温度	.

使用高温烤箱烹饪以及将肉烹饪至较高的内部温度都会增加肉的收缩率。

[ðə; ðɪ] [miːt] [θə'mɒmɪtə(r)] [ɪz][ðə; ðɪ][məʊst] ['ækjərət] [gaɪd] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [dɪ'griː] [ɒv; əv] ['dʌnnəs]

The	**meat**	**thermometer**	**is**	**the**	**most**	**accurate**	**guide**	**to**	**the**	**degree**	**of**	**doneness**
这	肉	温度计	是	这	最多	准确的	指导	到	这	程度	的	完成

[ɒv; əv] [miːt] .

of	**meat**	**.**
的	肉	.

肉类温度计是判断肉是否熟透最准确的工具。

['kʊkɪŋ] [taɪm] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] [gaɪd] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [dɪ'griː] [ɒv; əv] ['dʌnnəs] ,

Cooking	**time**	**can**	**be**	**used**	**as**	**a**	**guide**	**to**	**the**	**degree**	**of**	**doneness**	**,**
烹饪	时间	能	是	用过的	作为	一个	指导	到	这	程度	的	完成	,

烹饪时间可以用来判断食物的熟度。

[bʌt; bət] [ðɪs] [meɪ] [biː; bi] ['ɪnfluənst] [baɪ][fæt][ænd; ənd] ['mɔɪstʃə(r)] ['kɒntent] , [ænd; ənd] [ʃeɪp] [ɔː(r)][saɪz]

but	**this**	**may**	**be**	**influenced**	**by**	**fat**	**and**	**moisture**	**content**	**,**	**and**	**shape**	**or**	**size**
但	这	可能	是	影响	经过	胖的	和	水分	内容	,	和	形状	或者	尺寸

[ɒv; əv][ðə; ðɪ][kʌt] .

of	**the**	**cut**	**.**
的	这	切	.

但这可能受到脂肪和水分含量以及肉块形状或大小的影响。

[freʃ] [læm] [ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [kʊkt] [tuː; tə][æn; ən][ɪn'tɜːn(ə)l] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] - [tuː; tə] 180°

Fresh	**lamb**	**is**	**usually**	**cooked**	**to**	**an**	**internal**	**temperature**	**of**	**170**	**to**	**180°**
新鲜的	羊肉	是	通常	煮熟	到	一个	内部的	温度	的	-	到	180°

新鲜羊肉通常烹饪至内部温度达到170至180°C。

[ef] (- [tuː; tə] 82° [siː]) .

F	**(**	**77**	**to**	**82°**	**C**	**)**	**.**
F	(	-	到	82°	C	)	.

F（77 至 82°C）。

[tʃɒps] [ɔː(r)] [rəʊsts] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ][leg] , [lɔɪn] , [bæk] ,

Chops	**or**	**roasts**	**from**	**the**	**leg**	**,**	**loin**	**,**	**back**	**,**
排骨	或者	烤肉	从	这	腿	,	腰部	,	后退	,

取自腿部、腰部、背部的肉块或烤肉，

[ɔː(r)] ['ʃəʊldə(r)] [ɑː(r); ə(r)]['suːtɪd; 'sjuːtɪd][tuː; tə][draɪ] [hiːt] ['kʊkəri] ['meθədz] [sʌtʃ] [æz; əz] ['brɔɪlɪŋ] [ɔː(r)]

or	**shoulder**	**are**	**suited**	**to**	**dry**	**heat**	**cookery**	**methods**	**such**	**as**	**broiling**	**or**
或者	肩膀	是	适合	到	干燥	热	烹饪	方法	这样的	作为	烤制	或者

['rəʊstɪŋ] .

roasting	**.**
烘焙	.

或肩部适合用干热烹饪方法，如烤或煎。

['ʌðə(r)] [kʌts] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ] [læm] ['kɑːkəs] [sʌtʃ] [æz; əz] [stjuː] [miːt] , [nek] ['slaɪsɪz] , [læm] ['rɪblət] ,

Other	**cuts**	**from**	**the**	**lamb**	**carcass**	**such**	**as**	**stew**	**meat**	**,**	**neck**	**slices**	**,**	**lamb**	**riblets**	**,**
其他	削减	从	这	羊肉	尸体	这样的	作为	炖	肉	,	脖子	切片	,	羊肉	肋骨	,

羊胴体上的其他部位，如炖肉、颈肉片、羊排骨等，

[ænd; ənd] [ʃæŋk] [ɑː(r); ə(r)] [best] ['suːtɪd; 'sjuːtɪd][tuː; tə] [mɔɪst] ['kʊkəri] ['meθədz] [sʌtʃ] [æz; əz] ['breɪzɪŋ] .

and	**shank**	**are**	**best**	**suited**	**to**	**moist**	**cookery**	**methods**	**such**	**as**	**braising**	**.**
和	小腿	是	最好的	适合	到	潮湿	烹饪	方法	这样的	作为	炖	.

羊腿和羊蹄最适合用湿润的烹饪方法，例如炖煮。

[læm] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːvd] [hɒt][ænd; ənd][nɒt] [əˈlaʊd] [tuː; tə] [kuːl] [bɪˈfɔː(r)] [ˈsɜːvɪŋ] .

Lamb	should	be	served	hot	and	not	allowed	to	cool	before	serving	.
羊肉	应该	是	服务	热的	和	不是	允许	到	凉爽的	前	服务	.

羊肉应该趁热食用，上桌前不要放凉。

[mɔː(r)] [ˈdiːteɪld] [ɪnˈstrʌkʃənz] [fɔː(r); fə(r)] [ˈkʊkɪŋ] [prəˈsiːdʒəz] [kæn; kən][biː; bi] [əbˈteɪnd] [frɒm; frəm]

More	detailed	instructions	for	cooking	procedures	can	be	obtained	from
更多的	详细的	指示	为了	烹饪	程序	能	是	获得	从

[ðə; ði] [ˈfɒləʊɪŋ] [ˈsɔːsɪz] :

the	following	sources	:
这	下列的	来源	:

更详细的烹饪步骤说明可参考以下资料：

[ˈjuːˈɛsˌdiːˈeɪ] [biːf] [ˈslɔːtərɪŋ] [ˈbʊlətɪn] , [ˌɛfˈbiː] -

USDA	Beef	Slaughtering	Bulletin	,	FB	2209
美国农业部	牛肉	屠宰	公告	,	脸书	-

美国农业部牛肉屠宰公告，FB 2209

[ˈjuːˈɛsˌdiːˈeɪ] [læm] [ɪn][ˈfæməli] [miːlz] , [eɪtʃ dʒiː] -

USDA	Lamb	in	Family	Meals	,	HG	124
美国农业部	羊肉	在	家庭	餐	,	HG	-

美国农业部《家庭餐食中的羊肉》，HG 124

[ˈlesnz] [ɒn] [miːt] [ˈnæʃ(ə)nəl][lɪv; laɪv] [stɒk] [ænd; ənd] [miːt] [bɔːd] - [saʊθ] [ˈwɔːbæʃ] [ˈævənjuː] ,

Lessons	on	Meat	National	Live	Stock	and	Meat	Board	36	South	Wabash	Avenue	,
课程	在	肉	国家的	居住	库存	和	肉	木板	-	南	沃巴什	大街	,

[ʃɪˈkɑːgəʊ] , - . -

Chicago	,	111	.	60603
芝加哥	,	-	.	-

肉类课程 美国国家畜牧肉类委员会 36 South Wabash Avenue, Chicago, 111.60603

[prɪˈzɜːrv] [læm] [pelts]

PRESERVING	LAMB	PELTS
保存	羊肉	毛皮

羊皮的保存

[sɪˈlekt] [pelts] [fɔː(r); fə(r)] [prɪˈzɜːrv] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [friː] [ɒv; əv] [ˈnjuːmərəs] [həʊlz] [ænd; ənd] [wɪtʃ]

Select	pelts	for	preserving	which	are	free	of	numerous	holes	and	which
选择	毛皮	为了	保存	哪个	是	自由的	的	很多的	孔	和	哪个

[hæv; həv] [ˈrelətɪvli] [kliːn] [fliːs] .

have	relatively	clean	fleece	.
有	相对地	干净的	羊毛	.

选择没有很多破洞且羊毛相对干净的毛皮进行保存。

[ðə; ði] [deɪ] [ðə; ði] [pelt] [ɪz] [rɪˈmuːvd] , [wɒʃ] [ðə; ði] [fliːs] [ˈθʌrəli] [wɪð] [kəʊld][ˈwɔːtə(r)] .

The	day	the	pelt	is	removed	,	wash	the	fleece	thoroughly	with	cold	water	.
这	天	这	毛皮	是	已移除	,	洗	这	羊毛	彻底	和	寒冷的	水	.

剥下毛皮的当天，用冷水彻底清洗羊毛。

[haɪ] [ˈpreʃə(r)] [ˈwɔːtə(r)][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪf] [ðə; ði] [fliːs] [ɪz] [ɪkˈstriːmli] [ˈdɜːti] .

High	pressure	water	can	be	used	if	the	fleece	is	extremely	dirty	.
高的	压力	水	能	是	用过的	如果	这	羊毛	是	极其	肮脏的	.

如果羊毛绒非常脏，可以使用高压水枪冲洗。

[rɪˈmuːv] [ˈeni] [lɑːdʒ] [ˈpiːsɪz] [ɒv; əv] [kəˈnektɪv] [ˈtɪʃuː] [ɔː(r)] [fleʃ] [ədˈhɪərɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][pelt] .

Remove	any	large	pieces	of	connective	tissue	or	flesh	adhering	to	the	pelt	.
消除	任何	大的	件	的	连接词	组织	或者	肉	粘附	到	这	毛皮	.

去除附着在毛皮上的大块结缔组织或肉块。

[ɪn][ə; eɪ] [kuːl] , [draɪ] [ˈʃeltə(r)] [ɔː(r)] [ˈbɪldɪŋ] , [spred] [ðə; ði][pelt] , [wʊl] [daʊn] ,

In	a	cool	,	dry	shelter	or	building	,	spread	the	pelt	,	wool	down	,
在	一个	凉爽的	,	干燥	庇护所	或者	建筑	,	传播	这	毛皮	,	羊毛	向下	,

在凉爽干燥的住所或建筑物内，铺开毛皮和羊毛绒。

[ɒn][ðə; ði][flɔː(r)][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [æn; ən]['iːv(ə)n]['leɪə(r)][ɒv; əv][sɔːlt] .

on	the	floor	and	cover	with	an	even	layer	of	salt	.
在	这	地面	和	覆盖	和	一个	甚至	层	的	盐	.

在地板上铺上一层均匀的盐。

[ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['æləm][kæn; kən][biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði][sɔːlt] .

A	small	amount	of	alum	can	be	added	to	the	salt	.
一个	小的	数量	的	明矾	能	是	额外	到	这	盐	.

可以在盐中加入少量明矾。

[teɪk] [keə(r)][tuː; tə][pʊt][sɔːlt][ɒn][ɔːl][ðə; ði] ['edʒɪz] .

Take	care	to	put	salt	on	all	the	edges	.
拿	关心	到	放	盐	在	全部	这	边缘	.

注意在所有边缘都撒上盐。

['sɔːltɪd] [pelts] [meɪ] [biː; bi] [paɪld] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [wʌn] [ə'nʌðə(r)] , [ɔːl] [pelts] [fliːs] [daʊn] .

Salted	pelts	may	be	piled	on	top	of	one	another	,	all	pelts	fleece	down	.
咸的	毛皮	可能	是	堆积	在	顶部	的	一	其他	,	全部	毛皮	羊毛	向下	.

腌制过的毛皮可以堆叠在一起，所有的毛皮都会掉毛。

['kjʊərɪŋ] [taɪm] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] - [tuː; tə] - [deɪz] .

Curing	time	should	be	15	to	30	days	.
养护	时间	应该	是	-	到	-	天	.

固化时间应为15至30天。

[tʃek] [ðə; ði][sɔːlt] ['kʌvərɪŋ] ['wiːkli] .

Check	the	salt	covering	weekly	.
查看	这	盐	覆盖	每周	.

每周检查一次盐覆盖情况。

['ɑːftə(r)]['kjʊərɪŋ] , [ðə; ði] [pelt] [kæn; kən][biː; bi] [skreɪpt] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [kə'nektɪv] ['tɪʃuː] [ɔː(r)] [fleʃ] .

After	curing	,	the	pelt	can	be	scraped	to	remove	connective	tissue	or	flesh	.
后	养护	,	这	毛皮	能	是	刮擦	到	消除	连接词	组织	或者	肉	.

晾晒后，可以刮掉毛皮上的结缔组织或肉。

[niːtsfʊt] [ɔɪl][kæn; kən][biː; bi] [rʌbd] ['ɪntuː][ðə; ði][pelt][tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [sɒft][ænd; ənd]['fleksəb(ə)l] .

Neatsfoot	oil	can	be	rubbed	into	the	pelt	to	make	it	soft	and	flexible	.
牛蹄	油	能	是	摩擦	进入	这	毛皮	到	制作	它	柔软的	和	灵活的	.

将牛蹄油涂抹在毛皮上，可以使其柔软而有弹性。

[ðə; ði] [fliːs] [kæn; kən][biː; bi] [kəʊmd] [ænd; ənd] [brʌʃt] .

The	fleece	can	be	combed	and	brushed	.
这	羊毛	能	是	梳理过的	和	刷过	.

羊毛可以梳理和刷理。

☆ [juː] . [es] . ['gʌvənmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɒfɪs] : - [əʊ] - - - -

☆	U	.	S	.	GOVERNMENT	PRINTING	OFFICE	:	1977	O	-	244	-	090
☆	U	.	S	.	政府	印刷	办公室	:	-	哦	-	-	-	-

☆ 美国政府印刷局：1977 O-244-090

[-] [nəʊts] .

Transcriber's	Notes	.
转录员的	笔记	.

转录者注释。

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l]['erə(r)z][ænd; ənd] [ˌverɪ'eʃən] [ɪn] ['spelɪŋ] .

Silently	corrected	typographical	errors	and	variations	in	spelling	.
默默	已更正	印刷	错误	和	变体	在	拼写	.

默默地改正了拼写错误和排版差异。

[ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][wɒz; wəz] ['prɪntɪd] [ɪn] [tuː] ['kɒləm] [tekst] [wɪð] [ɪˌlʌs'treʃən] ['sʌmtaɪmz] ['spænɪŋ]
The **original** **was** **printed** **in** **two** **column** **text** **with** **illustrations** **sometimes** **spanning**
这 原来的 曾是 打印 在 二 柱子 文本 和 插图 有时 跨越
[bəuθ] ['kɒləms] .
both **columns** **.**
两个都 列 .

原版采用双栏文本印刷，插图有时会跨越两栏。

[ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə] [rɪ'djuːs] [ˌæmbɪ'gjuːəti; ˌæmbɪ'gjuːɪti] ,
In **order** **to** **reduce** **ambiguity** **,**
在 命令 到 减少 歧义 ,

为了减少歧义，

[ðə; ði] [ɪˌlʌs'treʃən] [hæv; həv] [biːn] [muːvd] [ə'dʒeɪs(ə)nt][tuː; tə][ðə; ði] ['pærəgrɑːf] [ðæt] [ri'fəːz] [tuː; tə]
the **illustrations** **have** **been** **moved** **adjacent** **to** **the** **paragraph** **that** **refers** **to**
这 插图 有 到过 已搬 邻近的 到 这 段落 那 指 到
[ðem; ðəm] .
them **.**
他们 .

插图已移至提及它们的段落旁边。

['fɒtnoʊt] [hæv; həv] [biːn] [ɹɪn'ʌmbəd] .
Footnotes **have** **been** **renumbered** **.**
脚注 有 到过 重新编号 .

脚注已重新编号。

[ðə; ði]['kʌvə(r)] / ['taɪt(ə)l][peɪdʒ] ['ɪmɪdʒ] [hæz; həz] [biːn] [ˌriː'tʌtʃ][tuː; tə] [rɪ'muːv] [flɔːz] .
The **cover** **/** **title** **page** **image** **has** **been** **retouched** **to** **remove** **flaws** **.**
这 覆盖 / 标题 页 图像 有 到过 修图 到 消除 缺陷 .

封面/标题页图片经过修饰，去除了瑕疵。

['ɪmɪdʒɪz] [ɒv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l]['peɪdʒɪz][ɑː(r); ə(r)][ə'veɪləb(ə)l] [θruː] ['ɪntənet] ['ɑːkaɪv] .
Images **of** **the** **original** **pages** **are** **available** **through** **Internet** **Archive** **.**
图片 的 这 原来的 页面 是 可用的 通过 互联网 档案 .

原始页面的图像可通过互联网档案馆获取。

[siː] [ˌeɪtʃˌtiː'tiː'piː'ɛs] : / / ['ɑːkaɪv] . [ɔːg] / ['diːteɪlz] / CAT78693718
See **https** **:** **/** **/** **archive** **.** **org** **/** **details** **/** **CAT78693718**
看 https : / / 档案 . 组织 / 细节 / CAT78693718

参见 https://archive.org/details/CAT78693718

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神